IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:11 Page 1

XL1500 Küchenmaschine

Bedienungsanleitung und Garantie

Dualit®

Since 1945

Robot de cuisine XL1500

Mode d'emploi & garantie

Robot da cucina XL1500

Manuale d'uso e garanzia

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:11 Page 2

INHALT

Sicherheitsvorkehrungen	3
Ihre Küchenmaschine	6
Arbeitsbehälter und Deckel	8
Messer und Antriebsachse	9
Reib- und Raspelscheibe	10
Variable Schneid- und Schnitzelscheibe	11
E-Scheibe und Knetmesser	12
Spatel	13
Kontinuierlicher Betrieb	14
Puls- und Auto-Puls-Funktion	15
Verarbeitungshinweise	16
Reinigung und Pflege	18
Aufbewahrung Ihrer Küchenmaschine	19
Fehlersuche	20
Tabelle mit Höchstfüllmengen	21
Garantie	22

Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und bewahren Sie das gesamte Verpackungsmaterial auf, bis Sie sich vergewissert haben, dass alle Teile vorhanden und funktionsfähig sind. Anschließend können Sie Etiketten von der Küchenmaschine entfernen und das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß recyceln.

Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Modells kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE BITTE VOR INBETRIEBNAHME IHRER DUALIT KÜCHENMASCHINE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUR WEITEREN BEZUGNAHME SICHER AUF.

Beachten Sie bei der Benutzung Ihrer Küchenmaschine stets diese Sicherheitshinweise. Dies dient Ihrer eigenen Sicherheit und verhindert eine Beschädigung des Geräts.

- Dieses Gerät arbeitet mit Wechselstrom. Die Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte der Küchenmaschine übereinstimmen.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Handelsvertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals einen Netzstecker, bei dem der Sicherungsdeckel fehlt. Wenn Sie die Sicherung ersetzen müssen, vergewissern Sie sich stets, dass die Leistung der Ersatzsicherung der des Originals entspricht.
- Ersatzsicherungen sollten unter BS 1362 genehmigt sein.
- HINWEIS: Netzstecker, die vom Netzkabel abgeschnitten werden, sollten sofort entsorgt werden. Das Einstecken eines abgeschnittenen Netzsteckers in eine elektrische Netzsteckdose kann gefährlich sein.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und vor jeder Reinigung. Halten Sie dazu den Netzstecker fest und ziehen Sie ihn aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Nur Modell DFP2M: Dieses Gerät muss geerdet sein.
- Verwenden Sie Ihre Küchenmaschine nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nur für Haushaltszwecke bestimmt.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht auf einer geneigten Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herunterhängt.
- Vergewissern Sie sich, dass Netzkabel oder Stecker nicht mit Nässe oder Hitze in Berührung kommen.

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:11 Page 4

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es an den Netzstrom angeschlossen oder eingeschaltet ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie dafür, dass die Küchenmaschine, die Aufbewahrungsbox und alle Zubehörteile sicher aufbewahrt werden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis gedacht, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Gerätes eingewiesen oder von einer solchen Person beaufsichtigt.
- Tragen Sie die Küchenmaschine mit beiden Händen und halten Sie sie beim Anheben am Sockel fest. Niemals am Behältergriff anheben!
- Manipulieren Sie niemals die Sicherheitssysteme. Sie dienen Ihrer persönlichen Sicherheit.
- Die Messer und Scheiben sind extrem scharf; diese Teile müssen daher sehr sorgfältig behandelt werden, insbesondere beim Herausnehmen aus dem Behälter, beim Leeren des Behälters und bei der Reinigung. Die scharfen Kanten dürfen nicht berührt werden.
- Die Verwendung von Einsätzen, die nicht von Dualit empfohlen oder verkauft werden, könnte zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen des Anwenders führen.
- Verwenden Sie den Spatel nur bei abgeschaltetem Gerät, wenn die Messer oder Scheiben entfernt sind und der Netzstecker gezogen ist.
- Bringen Sie die Aufbewahrungsbox für Kinder unzugänglich unter.
- Lassen Sie die Küchemaschine niemals mit leeren Behältern laufen.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht für ungeeignete Zwecke; sie ist nur für Nahrungsmittel bestimmt.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass sich in den Behältern nur die Zutaten befinden und nichts anderes.
- Verarbeiten Sie keine kochenden oder heißen Flüssigkeiten mit der Küchenmaschine.
- Die Behälter und Einsätze sind nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass Behälter, Zubehör, Deckel und Stopfer fest sitzen, bevor Sie die Küchenmaschine einschalten. Sie läuft nicht, wenn der große Behälter und der Deckel nicht eingerastet sind.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stopfer, um Zutaten durch den Einfüllschacht zu schieben. Benutzen Sie niemals die Finger oder andere Gegenstände; dies könnte schwere Verletzungen zur Folge haben und das Gerät beschädigen.

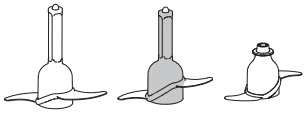
- Achten Sie darauf, dass die Behälter nicht zu voll sind; die Zutaten benötigen Platz, um sich bewegen zu können. Hinweise zu Höchstfüllmengen finden Sie in der Tabelle auf Seite 21.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Öffnen des Deckels stets über die Bedienungstaste aus.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netzstrom, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder oder in die Nähe sich bewegender Teile kommen.
- Entfernen Sie niemals den Behälter oder den Deckel, bevor die Messer oder Scheiben vollständig still stehen.
- Berühren Sie niemals sich bewegende Teile und stecken Sie niemals die Hand oder Gegenstände in den Behälter. Schieben Sie die Zutaten mit dem mitgelieferten Stopfer durch den Einfüllschacht.
- Die Küchenmaschine ist mit einem Überhitzungsschutz versehen, der die Stromzufuhr abschaltet, wenn das Gerät zu heiß werden sollte. Sollte dies eintreten, schalten Sie die Bedienungstaste in die ausgeschaltete Stellung. Sobald das Gerät abgekühlt ist, setzt sich der Sicherheitsschutzschalter innerhalb von 1 Stunde wieder automatisch zurück und die Stromzufuhr wird wieder hergestellt.
- Tauchen Sie den Motorblock, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch; Hinweise entnehmen Sie bitte den Reinigungsanweisungen auf Seite 18.
- Wenn Sie rohes Fleisch verarbeiten, achten Sie bitte darauf, dass die Behälter und Aufsätze unmittelbar nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Falls Sie die Teile in der Geschirrspülmaschine reinigen, stellen Sie stets das niedrigste Programm ein (max. 40°C) und halten Sie Behälter und Zubehörteile von Heizelementen fern. Die Teile dürfen nicht durch den Trocknungszyklus laufen.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGS-ANLEITUNG AUF

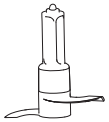
Dualit Ltd. behält sich im Interesse der Produktverbesserung das Recht vor, die technischen Einzelheiten ohne Vorankündigung zu ändern.

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:11 Page 6

IHRE KÜCHENMASCHINE



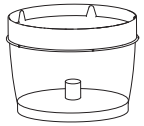
Hackmesser
Zerkleinert, hackt, vermengt und mischt innerhalb von Sekunden.



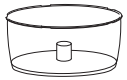
Knetmesser
Perfekt für Brot- und Knetteig.

Antriebsachse
Die Antriebsachse dient zum Anbringen von Zubehörteilen. Sie wird auf den Behälterantrieb gesetzt.

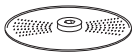
Großer Behälter
Verwenden Sie diesen Behälter für alle Flüssigkeiten (sein Antrieb ist abgedichtet). Er hat die höchste Aufnahmekapazität.



Mittlerer Behälter
Verwenden Sie diesen als Zweitbehälter. Er eignet sich auch am besten für etwas kleinere Mengen.

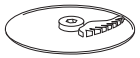


Kleiner Behälter
Perfekt für alltägliche Aufgaben wie das Hacken von Kräutern oder das Pürieren von Babynahrung. Der kleine Behälter muss im mittleren Behälter sitzen.

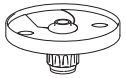


Reibscheibe
Perfekt zum Reiben von Hartkäse und Schokolade.

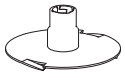
Raspelscheibe
Zum feinen Raspeln der meisten Gemüsesorten.



Schnitzelscheibe
Für die schnelle Zubereitung von Wokgerichten und Salaten.

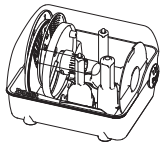


Verstellbare Schneidscheibe
Scharfe Präzisionsschneideklinge mit verstellbarer Höhe für unterschiedlich dicke Scheiben.



E-Scheibe
Emulgiert Flüssigkeiten und schlägt Eiweiß innerhalb von Sekunden.

Spatel
Zum schnellen und einfachen Entfernen von Zutaten.



In der Aufbewahrungsbox können Sie die meisten Zubehörteile verstauen.

FRISCHHALTEDECKEL

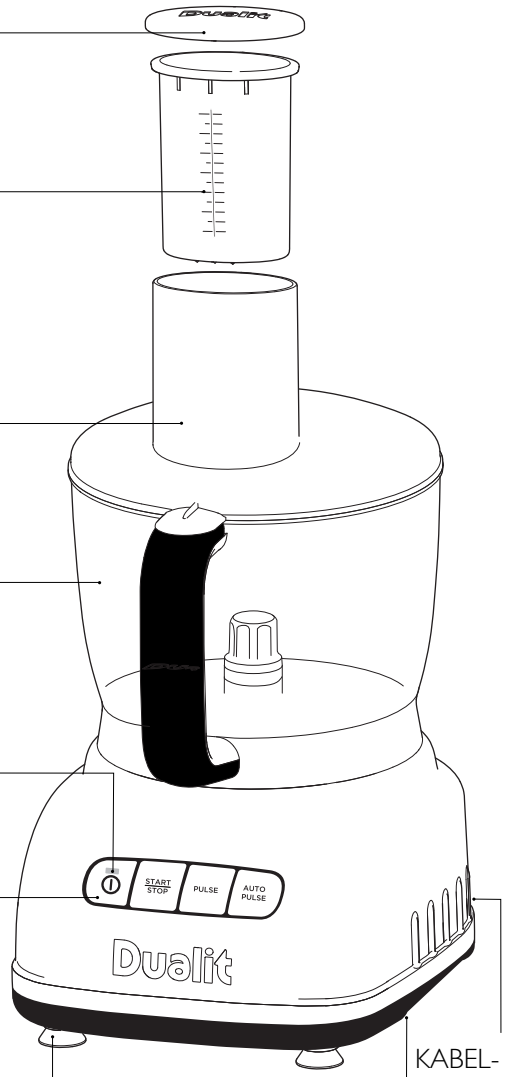
STOPFER
Er ist mit einfach abzulesenden Messmarkierungen versehen.

DECKEL MIT EINFÜLLSCHACHT
Einfach zusammenzusetzen und zu reinigen.

ARBEITSBEHÄLTER MIT ABGEDICHTETEM ANTRIEB
Hat die größte Aufnahmekapazität.

NETZSTROM-ANZEIGE

BEDIENELEMENTE
Ein- und Ausschalten, Start/Stopp, Puls und Auto-Puls



SAUGFÜßE

GRIFFE

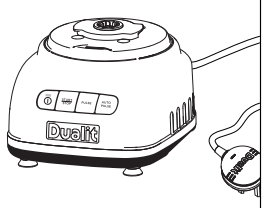
KABEL-AUFWICK-LUNG

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:11 Page 8

ARBEITSBEHÄLTER UND DECKEL

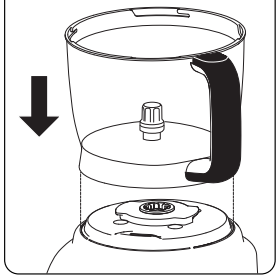
Sie müssen immer zuerst den großen Behälter aufsetzen, egal welche anderen Behälter und Zubehörteile Sie verwenden wollen.

1 MOTORBLOCK AUFSTELLEN



Achten Sie vor dem Zusammensetzen der Küchenmaschine darauf, dass der Netzstecker gezogen ist. Stellen Sie das Gerät vor sich auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche. Drücken Sie fest auf den Motorblock, damit er sicher steht.

2 GROSSER BEHÄLTER

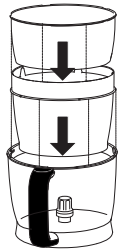


Setzen Sie den großen Behälter so auf den Motorblock, dass der Griff nach rechts zeigt (4 Uhr).

3 GROSSEN BEHÄLTER EINRASTEN

Halten Sie den Griff fest und drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er hör- und fühlbar einrastet.

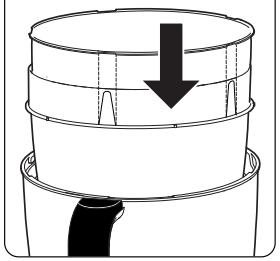
1 ZUSÄTZLICHE BEHÄLTER



Wenn Sie den mittleren Behälter verwenden, setzen Sie diesen in den großen Behälter. Wenn Sie den kleinen Behälter verwenden, stellen Sie diesen in den mittleren Behälter.

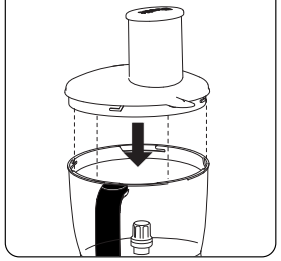
Der kleine Behälter darf nur zusammen mit dem mittleren benutzt werden.

2 BEHÄLTER AUSRICHTEN



Der mittlere Behälter findet automatisch die korrekte Position im großen Behälter. Die Einkerbung am kleinen Behälter muss auf den Vorsprung am mittleren Behälter treffen.

3 DECKEL AUFSETZEN UND EINRASTEN

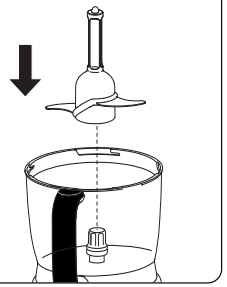


Setzen Sie den Deckel so auf den großen Behälter, dass er auf die Schlitze am Behälterrand trifft. Halten Sie den Griff des großen Behälters mit einer Hand und den unteren Teil des Einfüllschachts mit der anderen Hand und drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis der Deckel einrastet.

MESSER UND ANTRIEBSACHSE

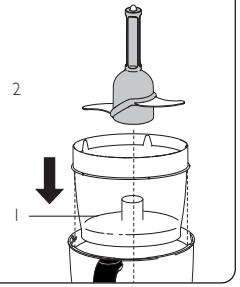
VERWENDEN SIEDIE MESSER NIE LÄNGER ALS 45 SEKUNDEN PRO ARBEITSGANG. Lassen Sie die Küchenmaschine abkühlen, wenn Sie die Höchstarbeitszeit überschreiten. **VORSICHT, DIE MESSER SIND SEHR SCHARF.**

1 GROßES MESSER



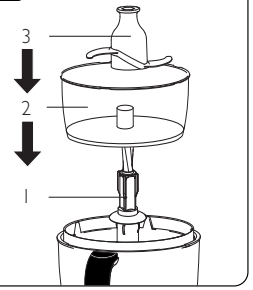
Fassen Sie Messer und Zubehörteile nur am mittleren Plastikteil an. Das große Universalmesser wird direkt auf den Behälterantrieb gesetzt, wenn der große Behälter eingerastet ist.

2 MITTLERES MESSER



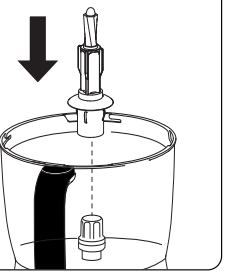
Das mittlere Universalmesser wird ebenfalls direkt auf dem Behälterantrieb gesetzt, wenn der große und der mittlere Behälter eingerastet sind.

3 KLEINES MESSER



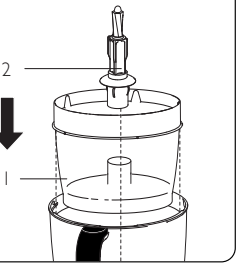
Das kleine Universalmesser muss mit der Antriebsachse verwendet werden. Diese wird am Behälterantrieb angebracht, wenn der große und der mittlere Behälter aufgesetzt sind, aber bevor der kleine Behälter eingesetzt wurde.

1 ANTRIEBSACHSE IN KLEINEM BEHÄLTER



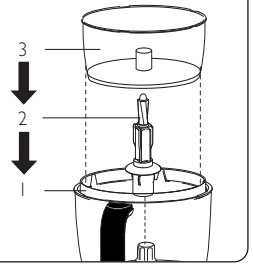
Die Antriebsachse wird auf den Antrieb im großen Arbeitsbehälter aufgesetzt.

2 ANTRIEBSACHSE IN MITTLEREM BEHÄLTER



Wenn Sie den mittleren Behälter verwenden, setzen Sie diesen in den großen Behälter und dann die Antriebsachse auf den Behälterantrieb.

3 ANTRIEBSACHSE IN KLEINEM BEHÄLTER



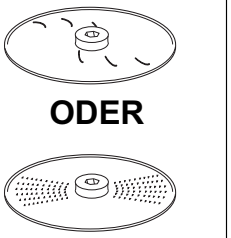
Wenn Sie den kleinen Behälter mit dem Messer verwenden, setzen Sie den mittleren Behälter mit der Antriebsachse in den großen Behälter und dann den kleinen Behälter und das kleine Messer auf die Antriebsachse.

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:11 Page 10

REIB- UND RASPELSCHEIBE

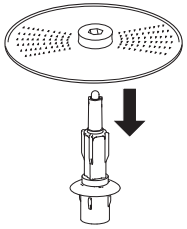
VERWENDEN SIE DIE SCHEIBEN NIE LÄNGER ALS 45 SEKUNDEN PRO ARBEITSGANG. Lassen Sie die Küchenmaschine abkühlen, wenn Sie die Höchstarbeitszeit überschreiten. VERWENDEN SIE DIE SCHEIBEN NICHT MIT AUTO-PULS.

1 REIBSCHEIBE WÄHLEN



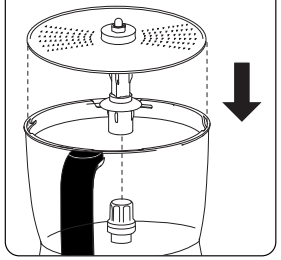
Wählen Sie je nach Anforderung die feine oder grobe Seite der Reibscheibe. **HINWEIS: Sehr scharf. Stets am mittleren Plastikteil anfassen, um Verletzungen zu vermeiden.**

2 ANTRIEBSACHSE BEFESTIGEN



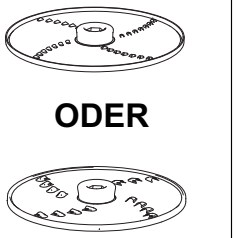
Setzen Sie die beidseitige Reibscheibe auf die Antriebsachse und drücken Sie sie fest nach unten.

3 IN BEHÄLTER SETZEN



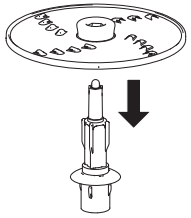
Setzen Sie die Antriebsachse mit der Reibscheibe auf den Behälterantrieb des großen Arbeitsbehälters.

1 RASPELSCHEIBE WÄHLEN



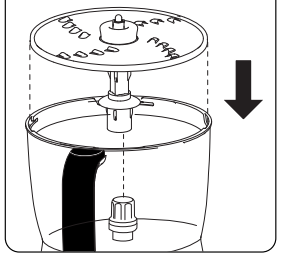
Wählen Sie je nach Anforderung die feine oder grobe Seite der Raspelscheibe. **HINWEIS: Sehr scharf. Stets am mittleren Plastikteil anfassen, um Verletzungen zu vermeiden.**

2 ANTRIEBSACHSE BEFESTIGEN



Setzen Sie die beidseitige Raspelscheibe auf die Antriebsachse und drücken Sie sie fest nach unten.

3 IN BEHÄLTER SETZEN

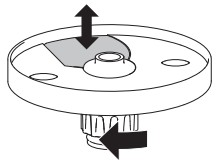


Setzen Sie die Antriebsachse mit der Raspelscheibe auf den Behälterantrieb des großen Arbeitsbehälters.

VARIABLE SCHNEID- UND SCHNITZELSCHEIBE

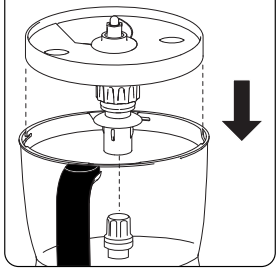
VORSICHT, DIE MESSER SIND SCHARF. VERWENDEN SIE DIE SCHEIBE NICHT MIT AUTO-PULS.

1 SCHEIBENDICKE



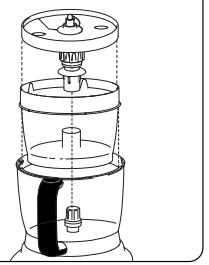
Zum Einstellen der Scheibendicke drehen Sie die äußere Antriebsachse der Scheibe gegen den Uhrzeigersinn für dickere Scheiben oder im Uhrzeigersinn für dünnere Scheiben. **HINWEIS: Sehr scharf. Stets am Plastikteil anfassen, um Verletzungen zu vermeiden.**

2 ANTRIEBSACHSE BEFESTIGEN



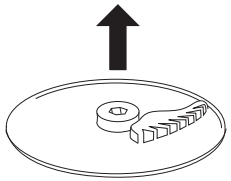
Setzen Sie die Schneidscheibe auf die Antriebsachse und drücken Sie fest darauf.

3 FÜR GROSSE UND MITTLERE BEHÄLTER



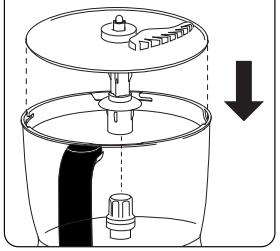
Die verstellbare Schneidscheibe kann **nur mit dem großen und mittleren Behälter verwendet werden.**
Sie schneidet Scheiben mit einer Dicke von 0,5 mm bis 7,5 mm.

1 RICHTIGE SEITE NACH OBEN



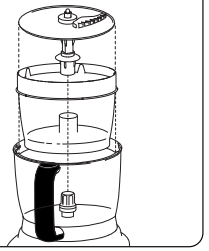
Die Schnitzelscheibe muss so eingesetzt werden, dass die Schneidfläche nach oben weist. **HINWEIS: Sehr scharf. Stets am mittleren Plastikteil anfassen, um Verletzungen zu vermeiden.**

2 ANTRIEBSACHSE BEFESTIGEN



Setzen Sie die Schnitzelscheibe auf die Antriebsachse und drücken Sie fest darauf.

3 FÜR GROSSE UND MITTLERE BEHÄLTER



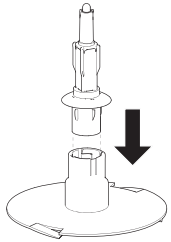
Die Schnitzelscheibe kann **nur mit dem großen und mittleren Behälter verwendet werden.**

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:11 Page 12

E-SCHEIBE UND KNETMESSER

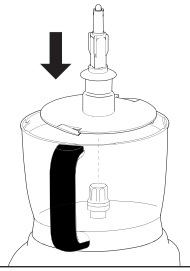
VERWENDEN SIE DIE SCHEIBEN NICHT MIT AUTO-PULS. Die E-Scheibe kann nur mit dem großen Behälter und nur mit Flüssigkeiten (einschließlich Sahne, Eiweiß, Dressing) verwendet werden.

1 E-SCHEIBE ZUSAMMENSETZEN



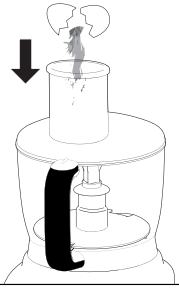
Setzen Sie die Antriebsachse auf die Mitte der E-Scheibe und drücken Sie sie fest nach unten, bis sie hör- und fühlbar einrastet.

2 E-SCHEIBE EINSETZEN



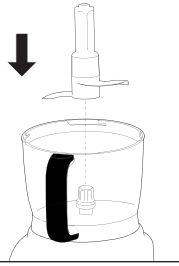
Setzen Sie die Antriebsachse mit der E-Scheibe direkt auf den Behälterantrieb im großen Behälter.

3 FLÜSSIGKEITEN ZUGEBEN



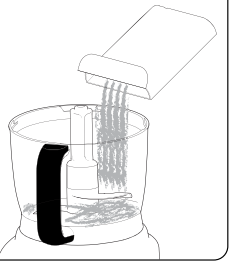
Damit Flüssigkeiten richtig emulgieren, fügen Sie durch den Einfüllschacht langsam weitere Flüssigkeit hinzu.

1 KNETMESSER EINSETZEN



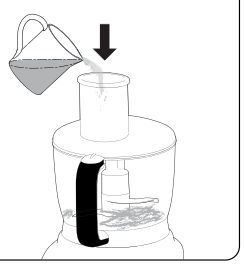
Das Knetmesser kann nur mit dem großen Behälter verwendet werden. Setzen Sie die Antriebsachse mit dem Knetmesser direkt auf den Behälterantrieb im großen Behälter.

2 TROCKENE ZUTATEN ZUGEBEN



Fügen Sie zunächst die trockenen und dann die flüssigen Zutaten hinzu. **HINWEIS: VERWENDEN SIE DIE SCHEIBEN NIE LÄNGER ALS 45 SEKUNDEN PRO ARBEITSGANG.** Lassen Sie die Küchenmaschine abkühlen, wenn Sie die Höchstarbeitszeit überschreiten.

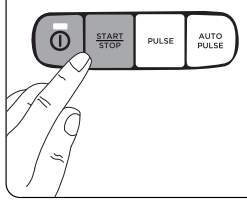
3 FLÜSSIGKEITEN ZUGEBEN



Flüssigkeiten lassen sich langsam durch den Einfüllschacht zugeben.

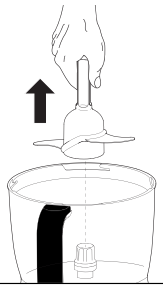
SPATEL

1 ABSCHALTEN



Schalten Sie das Gerät stets aus, indem Sie die START/STOPP-Taste **und DANN** den HAUPT-SCHALTER drücken und zuletzt den Netzstecker ziehen, bevor Sie den Spatel benutzen.

2 MESSER ENTFERNEN



Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit den Händen an die Messer geraten, während Sie die Zutaten mit dem Spatel von der Behälterseite abstreifen.

3 SPATEL VERWENDEN

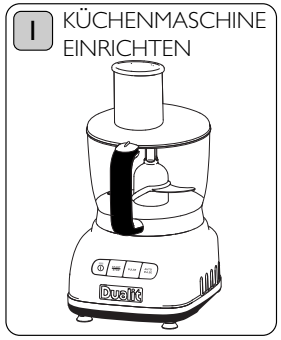
Verteilen Sie die Zutaten, die an den Seiten des Behälters festhaften, mit dem Spatel. Der Spatel kann auch verwendet werden, um Zutaten vom Behälter in andere Behältnisse umzufüllen.

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:12 Page 14

KONTINUIERLICHER BETRIEB

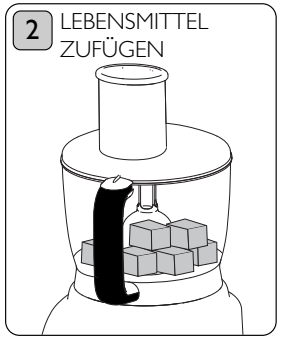
WICHTIG: WENN ARBEITSBEHÄLTER UND DECKEL NICHT RICHTIG SITZEN, FUNKTIONIERT DIE KÜCHENMASCHINE NICHT.

1 KÜCHENMASCHINE EINRICHTEN



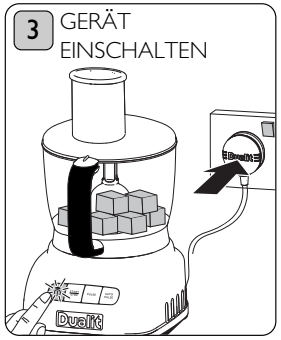
Bringen Sie die erforderlichen Zubehörteile an der Küchenmaschine an. **HINWEIS: VERWENDEN SIE DIE SCHEIBEN NIE LÄNGER ALS 45 SEKUNDEN PRO ARBEITSGANG.** Lassen Sie die Küchenmaschine abkühlen, wenn Sie die Höchstarbeitszeit überschreiten.

2 LEBENSMITTEL ZUFÜGEN



Fügen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel zu und schließen Sie den Deckel, oder schließen Sie den Deckel und fügen Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht zu.

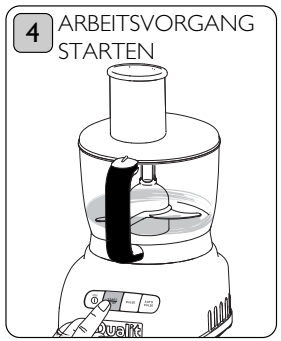
3 GERÄT EINSCHALTEN



Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät ein.

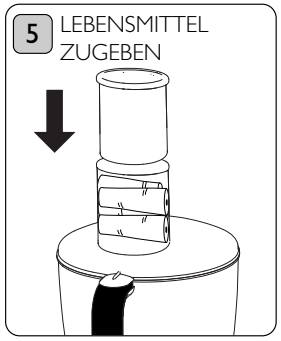
Die Netzstrom-Anzeige leuchtet auf.

4 ARBEITSVORGANG STARTEN



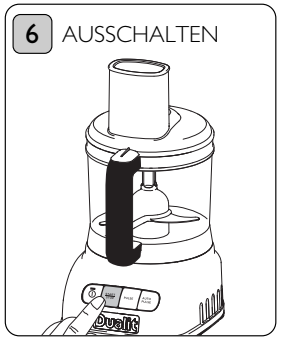
Drücken Sie einmal auf die START/STOPP-Taste am Bedienfeld, um das Gerät zu starten.

5 LEBENSMITTEL ZUGEBEN



Schieben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers langsam durch den Einfüllschacht. Seien Sie nicht zu ungeduldig. **Zu viel Kraftaufwand kann Ihr Gerät beschädigen. BENUTZEN SIE NIEMALS DIE FINGER!**

6 AUSSCHALTEN

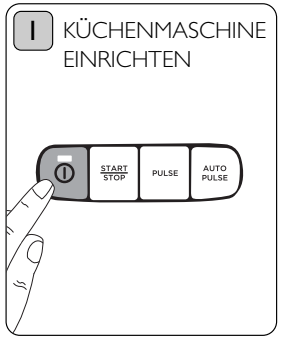


Drücken Sie am Ende des Arbeitsvorgangs die START/STOPP-Taste. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Behälter, Zubehörteile oder verarbeitete Lebensmittel entfernen.

PULS- & AUTO-PULS-FUNKTION

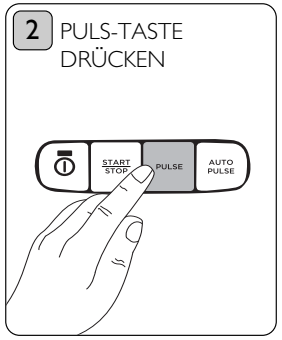
VERWENDEN SIE DIESE FUNKTIONEN NUR MIT DEN UNIVERSALMESSERN UND DEM KNETMESSER. Die Puls- und Auto-Puls-Funktion ist perfekt zum Untermischen von Zutaten, ohne die Masse zu pürieren.

1 KÜCHENMASCHINE EINRICHTEN



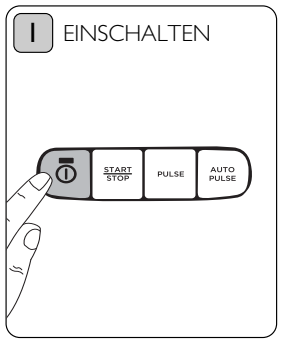
Schalten Sie das Gerät ein.

2 PULS-TASTE DRÜCKEN



Drücken Sie die PULS-Taste, um den Arbeitsvorgang zu starten. Das Messer dreht sich nur, während die PULS-Taste gedrückt wird.

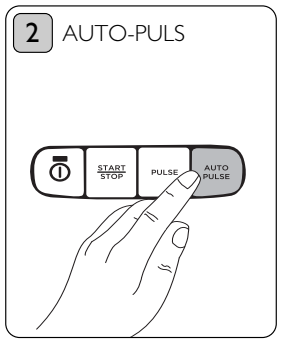
1 EINSCHALTEN



Für den automatischen Pulsbetrieb richten Sie die Küchenmaschine genauso ein wie für kontinuierlichen Betrieb.

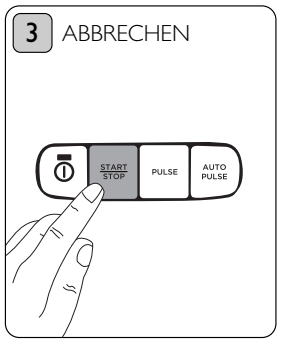
Schalten Sie das Gerät ein.

2 AUTO-PULS



Drücken Sie die AUTO-PULS-Taste, um den Arbeitsvorgang zu starten. Das Messer bewegt sich automatisch 10 Mal kurz im Pulsbetrieb. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die START/STOPP-Taste.

3 ABBRECHEN



Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die START/STOPP-Taste.

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:12 Page 16

VERARBEITUNGSHINWEISE

BETRIEB DER KÜCHENMASCHINE

Betreiben Sie das Gerät maximal 45 Sekunden pro Arbeitsgang. Lassen Sie die Küchenmaschine auf Raumtemperatur abkühlen, wenn Sie die Höchstarbeitszeit überschreiten.

VERWENDUNG DER BEHÄLTER

Beginnen Sie immer mit den Arbeiten, die den kleinsten Behälter erfordern, so dass Sie benutzte Behälter entfernen können, anstatt saubere Behälter in schmutzige zu stellen. Beim Einsetzen des kleinen Behälters muss dessen Einkerbung auf den Vorsprung am mittleren Behälter treffen.

AUTO-PULS

Mit dieser Funktion können Sie empfindliche Lebensmittel kontrollierter verarbeiten und gleichmäßiger zerkleinern. Die Auto-Puls-Funktion eignet sich perfekt zum Untermischen von Zutaten, ohne die Masse zu pürieren. Sie können damit auch Zutaten zum Braten oder Schmoren vorbereiten, ohne sie zu stark zu zerkleinern. Bei Auswahl von Auto-Puls blinkt die Netzstrom-Anzeige auf. Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang zu unterbrechen (oder drücken Sie die PULS-Taste). Wenn Sie die START/STOPP-Taste drücken, wechselt das Gerät in den kontinuierlichen Betriebsmodus.

ZERKLEINERN

TIPP: Verwenden Sie für diesen Zweck die Auto-Puls-Funktion.

Verarbeiten Sie möglichst Stücke gleicher Größe. Wenn Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in Stücke brechen, schneiden oder reißen, ist das Endergebnis gleichmäßiger. Gleichmäßigere Resultate werden erzielt, wenn der Behälter nicht zu voll ist.

HACKEN

Schneiden Sie das Fleisch vorher in ungefähr 2 cm große Würfel und verwenden Sie das Universalmesser.

GEMÜSE

Wenn Sie Gemüse wie z. B. Zwiebeln verarbeiten, müssen diese geschält und geviertelt werden. Schneiden Sie großes Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke.

RÜHREN

TIPP: Bei Zugabe ganzer Zutaten (wie z. B. Rosinen zu Kuchenteig) empfehlen wir die Verwendung der Auto-Puls-Funktion.

Die Mengen, die in den Arbeitsbehältern verarbeitet werden können, hängen von der Dichte der Masse ab.

SCHEIBEN SCHNEIDEN, RASPELN UND REIBEN

Schneiden Sie alle Zutaten auf eine Größe zu, die bequem in den Einfüllschacht passt. Geben Sie die Zutaten in den Einfüllschacht und halten Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer so fest, dass sie aufrecht stehen. Drücken Sie die Zutaten dann gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten, bis alles in Scheiben geschnitten oder geraspelt ist. Je fester Sie drücken, desto dicker werden die Scheiben oder Raspel. **Drücken Sie nicht mit Gewalt,** weil die Küchenmaschine so beschädigt werden könnte.

ZUFÜGEN VON ZUTATEN

Wenn für Rezepte trockene Zutaten wie z. B. Mehl benötigt werden, geben Sie diese vor dem Arbeitsvorgang direkt in den Behälter. Die Zutaten müssen nicht gesiebt werden. Flüssige Zutaten können während des Betriebs durch den Einfüllschacht im Deckel in den Behälter gegossen werden. **HINWEIS:**Bei der Verarbeitung von Saucen oder halbflüssigen Zutaten sollten Sie den Betrieb unterbrechen und die Behälterseiten mit dem Spatel abstreifen.

VERWENDUNG DES EINFÜLLSCHACHTS

Um optimale Scheiben zu erhalten, sollte der Einfüllschacht immer dicht gefüllt werden, damit sich die einzelnen Stücke gegenseitig stützen. Der wichtigste Faktor für erfolgreiches Schneiden und Raspeln ist die Art und Weise, wie die Lebensmittel in den Einfüllschacht gestopft werden. **HINWEIS: Drücken Sie die Lebensmittel niemals mit den Fingern durch den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den Stopfer.** Zwischen Stopfer und Messer bleibt immer ein kleiner Rest zurück, der nicht verarbeitet wird. Für längere Scheiben stecken Sie die Zutaten horizontal in den Einfüllschacht.

SCHLAGEN VON EIWEIß

Verwenden Sie die E-Scheibe und am besten mindestens zwei oder drei Einweiß.

SCHNEIDEN KÜRZERER SCHEIBEN

Stecken Sie die Zutaten vertikal in den Einfüllschacht, um beim Schneiden und Raspeln beste Ergebnisse zu erzielen. Denken Sie daran, dass weichere Lebensmittel wie Käse (Cheddar, Mozzarella oder Schweizer Käse) vor der Verarbeitung gut gekühlt werden sollten. Härtere Lebensmittel wie Parmesan oder Romano-Käse sollten Raumtemperatur haben. **HINWEIS:** Drücken Sie beim Reiben von Parmesan nicht zu stark auf den Stopfer.

FLÜSSIGKEITEN

Um beim Zubereiten von Suppen die Füllkapazität des großen Arbeitsbehälters optimal auszunutzen, sollten Sie statt der START/STOPP-Taste die Auto-Puls-Funktion verwenden. Verarbeiten Sie zunächst die festen Stücke mit der Auto-Puls-Funktion und geben Sie die Flüssigkeit allmählich durch den Einfüllschacht hinzu. Wenn die Menge überläuft oder nicht püriert wird, unterbrechen Sie den Arbeitvorgang, entfernen Sie einen Teil der Zutaten und verarbeiten Sie sie in kleineren Mengen.

ZERLEGEN

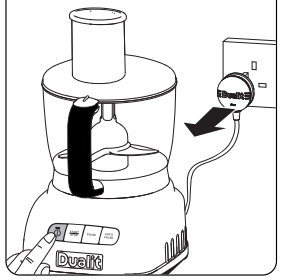
Schalten Sie nach dem Arbeitsvorgang das Gerät aus. Entfernen, reinigen und trocknen Sie alle Teile. Bewahren Sie die Behälter, das mittlere Messer und den Deckel mit eingesetztem Stopfer auf dem Gerät auf. Rasten Sie den Behälterdeckel für die Aufbewahrung nicht ein. Dadurch könnte der im Behälter eingebaute Sicherheitsmechanismus beschädigt werden. **HINWEIS:** Warten Sie immer, bis sich das Messer überhaupt nicht mehr bewegt, bevor Sie den Deckel abnehmen. **Vorsicht: Gehen Sie extrem vorsichtig vor, die Messer sind scharf! Fassen Sie das Messer immer am mittleren Plastikteil an.**

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:12 Page 18

REINIGUNG UND PFLEGE

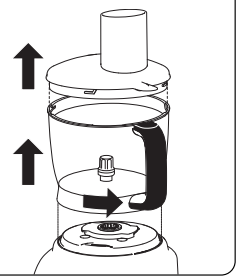
ES IST WICHTIG, DASS SIE DIE KÜCHENMASCHINE UND ALLE ZUBEHÖRTEILE NACH JEDER BENUTZUNG REINIGEN. DAMIT VERLÄNGERN SIE DIE LEBENSDAUER IHRES GERÄTS.

1 AUSSCHALTEN UND NETZSTECKER ZIEHEN



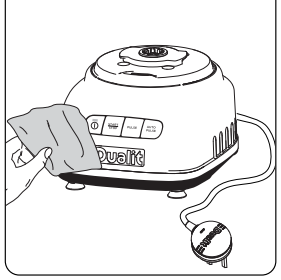
DAS GERÄT VOR DER REINIGUNG IMMER AUSSCHALTEN UND DEN STECKER HERAUSZIEHEN. BENUTZEN SIE NIEMALS SCHARFE REINIGER FÜR IRGENDEINES DER TEILE. SEIEN SIE BEIM WASCHEN DER MESSER BESONDERS VORSICHTIG.

2 ZERLEGEN



Entfernen Sie Zubehörteile und Behälter vom Motorblock, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

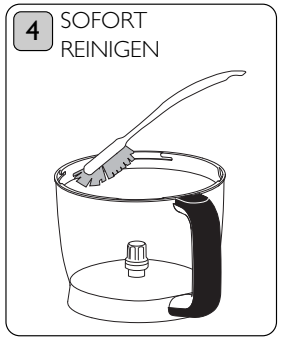
3 SAUBER WISCHEN



Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie ihn sofort ab.

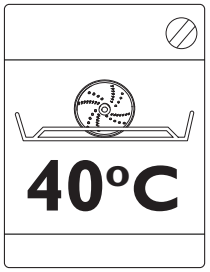
Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser.

4 SOFORT REINIGEN



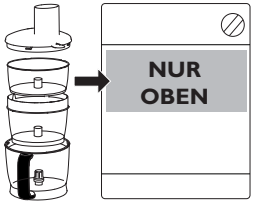
Waschen Sie Behälter, Deckel, Messer und Scheiben nach jedem Gebrauch sofort mit warmem Seifenwasser. Reinigen Sie schwer zugängliche Bereiche mit einer kleinen Bürste.

5 GESCHIRRSPÜLER



Alle Zubehörteile und Schüsseln, mit Ausnahme des Motorblocks, sind zur Reinigung im Geschirrspüler geeignet. Verwenden Sie einen Spülzyklus unter 40°C. Nehmen Sie die Teile vor dem Trocknungszyklus heraus.

6 EINRÄUMEN

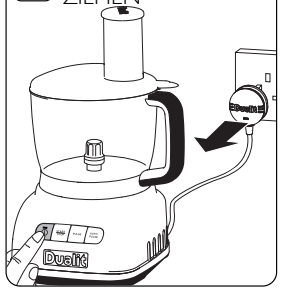


Legen Sie die Teile der Küchenmaschine immer in das obere Fach Ihres Geschirrspülers und achten Sie darauf, dass sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.

AUFBEWAHRUNG IHRER KÜCHENMASCHINE

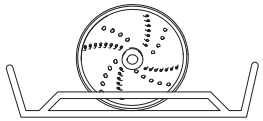
SEIEN SIE VORSICHTIG IM UMGANG MIT MESSERN UND SCHEIBEN - SIE SIND ALLE SEHR SCHARF. BEWAHREN SIE DIE AUFBEWAHRUNGSBOX FÜR KINDER UNZUGÄNGLICH AUF.

1 NETZSTECKER ZIEHEN



STELLEN SIE SICHER, DASS DER STECKER DER KÜCHENMASCHINE WÄHREND DER AUFBEWAHRUNG HERAUSGEZOGEN UND DER DECKEL ENTSPERRT IST. REINIGEN SIE DIE KÜCHENMASCHINE GRÜNDLICH UND TROCKNEN SIE DIESE.

2 REINIGEN UND TROCKNEN

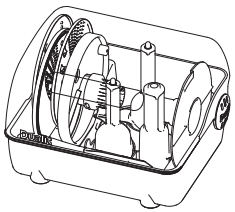


Zerlegen Sie die Küchenmaschine und reinigen und trocknen Sie alle Teile.

3 DECKEL ÖFFNEN

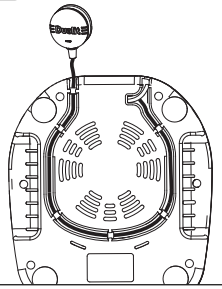
Bewahren Sie die Behälter und den Deckel mit eingesetztem Stopfer auf dem Gerät auf. Rasten Sie den Behälterdeckel für die Aufbewahrung nicht ein. Dadurch könnte der im Behälter eingebaute Sicherheitsmechanismus beschädigt werden.

4 AUFBEWAHRUNGSBOX VERWENDEN



Universalmesser, Knetmesser, Antriebsachse, Spatel und sämtliche Scheiben sollten in der mitgelieferten Aufbewahrungsbox untergebracht werden.

5 KABELFACH



Das Netzkabel kann im Kabelfach auf der Unterseite der Küchenmaschine verstaut werden.

6 AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN

Bewahren Sie die Küchenmaschine und Zubehör auf die gleiche Weise auf wie scharfe Messer - für Kinder unzugänglich und nicht am Rand eines Schrankfachs.

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:12 Page 20

FEHLERBEHEBUNG

Was muss ich tun, wenn meine Küchenmaschine sich nicht einschaltet?

- Stellen Sie sicher, dass Behälter und Deckel in ihrer Position arretiert sind.
- Prüfen Sie, ob der kleine Behälter korrekt im mittleren Behälter sitzt. Wenn das nicht der Fall ist, sitzt auch der Deckel nicht richtig und die Küchenmaschine schaltet sich nicht ein.
- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Netzsteckdose sitzt und die Stromzufuhr eingeschaltet ist.
- Überprüfen Sie die Sicherung im Stecker. Achten Sie darauf, dass eine neue Sicherung denselben Stromwert hat wie das Original.

Woran liegt es, wenn das Gerät sich im Betrieb ausschaltet?

- Der Motor kann überhitzt sein. Um Schäden zu vermeiden, schaltet das Gerät automatisch die Stromzufuhr ab. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ca. eine Stunde abkühlen. Nach dem Abkühlen wird der Überhitzungsschutz zurückgesetzt und Sie können weiter mit die Küchenmaschine arbeiten.
- Prüfen Sie, ob sich der Deckel oder der Behälter gelockert hat.

Woran liegt es, wenn das Gerät nicht gleichförmig schneidet?

- Die Schneidmesser oder -scheiben sind möglicherweise nicht richtig befestigt.
- Vielleicht drücken Sie beim Zugeben durch den Einfüllschacht zu fest auf die Lebensmittel.

Woran liegt es, wenn Einschnee nicht steif werden will?

- Vielleicht verwenden Sie nicht genügend Eier (wir empfehlen mindestens zwei Eier).
- Vielleicht verwenden Sie das falsche Zubehör; für Eiweiß brauchen Sie die E-Scheibe und den großen Behälter.
- Möglicherweise haben Sie das Eiweiß nicht lange genug geschlagen.
- Ihr Behälter muss völlig sauber und trocken sein.

Woran liegt es, wenn die Antriebsachse sich unregelmäßig bewegt oder der Motor Probleme hat, das Mischgut zu bewegen?

- Das Mischgut ist vielleicht zu fest; entfernen Sie einen Teil und verarbeiten Sie das Mischgut in kleineren Portionen.
- Betreiben Sie den Motor maximal 15 Sekunden und legen Sie jeweils eine Minute Pause zwischen Arbeitsgängen ein. So kann sich das Gerät vor dem nächsten Arbeitsgang auf Raumtemperatur abkühlen.
- Nach fünf Arbeitsgängen sollten Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

TABELLE MIT HÖCHSTFÜLLMENGEN

Die Tabelle unten dient als Leitfaden, welche Höchstmengen von Zutaten im großen Behälter in einem Arbeitsgang verarbeitet werden können.

Aufgabe	Großer Behälter
Brotteig	1,4 kg
Hackfleisch	1,45 kg
Suppe	2,25 l mit Auto-Puls
Biskuitteig	8 Eier
Knetteig	1,4 kg
Geschnittene Zutaten	1,8 kg
Eiweiß	3 – 8

GARANTIE

Dieses Gerät ist von hervorragender Qualität und Konstruktion. Sollten jedoch während der Garantiezeit irgendwelche Material- oder Verarbeitungsfehler auftreten, werden wir die defekten Teile unter Vorbehalt der unten angegebenen Garantiebedingungen nach unserem alleinigen Ermessen entweder kostenlos reparieren oder ersetzen.

Diese Garantie erstreckt sich sowohl auf Ersatzteile als auch Arbeit. Die Frachtgebühr ist nicht darin enthalten.

Ihr Garantiezeitraum ist wie folgt:

- 12 Jahre auf den Motor,
- 3 Jahre auf die Teile.

Diese Garantie bietet Leistungen, die über die Ihnen gesetzlich zustehenden Rechte hinausgehen und diese nicht berühren. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf die Kosten für die Rückgabe des Produkts an den Händler, von dem Sie es gekauft haben, oder an uns. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im Vereinigten Königreich gekauft wurden und dort benutzt werden. Sie beinhaltet keine Haftung für Netzstecker, Netzkabel oder Sicherungen bzw. für deren Ersatz und keine Haftung für Mängel, die auf folgende Faktoren zurückzuführen sind:

- Das Produkt wurde nicht im Einklang mit der Bedienungsanleitung von Dualit verwendet oder gepflegt.
- Das Produkt wurde an eine ungeeignete Stromversorgung angeschlossen.
- Das Produkt wurde versehentlich beschädigt oder missbraucht.
- Das Produkt wurde verändert (Ausnahme: durch Dualit oder einen zugelassenen Händler).
- Das Produkt wurde demontiert oder es wurden unbefugte Eingriffe daran vorgenommen.
- Diebstahl oder versuchter Diebstahl des Produkts.

Bevor Sie ein Produkt im Rahmen dieser Garantie einschicken, überprüfen Sie bitte, dass:

- Sie die Bedienungsanleitung korrekt befolgt haben.
- Ihre Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert.
- der Defekt nicht auf eine durchgebrannte Sicherung zurückzuführen ist.

Wenn Sie unter dieser Garantie Ansprüche geltend machen wollen, sollten Sie:

- das Produkt (Porto und Frachtkosten im Voraus bezahlt) an den Händler einschicken, bei dem Sie es gekauft haben, oder direkt an Dualit.
- sicherstellen, dass das Produkt sauber ist und sorgfältig verpackt wurde (vorzugsweise im Originalkarton).
- Angaben zu Ihrem Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer beilegen und angeben, wann und wo das Produkt gekauft wurde. Legen Sie auch den Kaufbeweis bei (z. B. Kassenzettel).
- genaue Angaben über die Art des Defekts mitsenden.

Diese Garantie deckt keine weiteren Ansprüche beliebiger Art, einschließlich ohne Einschränkung die Haftung für zufällige, indirekte oder Folgeschäden, sowie keine Ansprüche auf Umwandlung oder Modifikation oder auf die Kosten für Reparaturen, die ohne vorherige Genehmigung von Dualit durch Dritte durchgeführt wurden. Wenn Ersatzteile am Produkt angebracht werden, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit.

Weitere Informationen erhalten Sie von der Dualit Kunden-Helpline unter der Rufnummer +44 (0)1293 652 500 (montags bis freitags 09:00 bis 17:00 Uhr)

Oder senden Sie eine E-Mail an Dualit unter info@dualit.com oder besuchen Sie die Website www.dualit.com

IB-DFP2-A v7_DE:Layout 1 03/12/2010 15:12 Page 24

Dualit®

Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST
Telefon: +44 (0)1293 652 500 Fax: +44 (0) 1293 652 555
E-Mail: info@dualit.com Web: www.dualit.com

GB1110

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 1

Robot de cuisine XL1500

Mode d'emploi & garantie

Dualit®

Since 1945

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 2

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité	27
Présentation du robot	30
Bols de travail & couvercle	32
Lames & arbre de transmission	33
Disques à râper & à déchiqueter	34
Disque à émincer réglable & disque à julienne	35
Disque émulsionneur & lame de pétrissage	36
Spatule	37
Préparation en continu	38
Impulsion & impulsion automatique	39
Conseils de préparation	40
Nettoyage & entretien	42
Rangement du robot	43
Diagnostic des pannes	44
Tableau de charge maximale	45
Garantie	46

Déballez le robot avec soin en gardant tout le matériel d'emballage jusqu'à ce que vous ayez bien vérifié qu'il ne manque rien et que l'appareil fonctionne proprement. Enlevez ensuite tous les autocollants du robot de cuisine et recyclez l'emballage de façon appropriée.

Toutes les illustrations sont uniquement données à titre indicatif. Il est possible que votre modèle n'ait pas la même apparence que celui qui est illustré.

MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVEC SOIN AVANT D'UTILISER VOTRE ROBOT DE CUISINE DUALIT. CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR AFIN DE POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Respectez toujours ces mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre robot de cuisine, pour votre propre sécurité et pour éviter d'endommager le robot.

- Cet appareil est conçu pour fonctionner sur une alimentation secteur. Veillez à ce que la tension du secteur corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous le robot de cuisine.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses agents d'entretien agréés ou une personne ayant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez jamais une prise sans avoir remis son couvercle de fusible. Assurez-vous toujours que le fusible de rechange est du même calibre que celui d'origine.
- Les fusibles de rechange doivent respecter la norme BS 1362.
- REMARQUE : Toute fiche coupée de son cordon d'alimentation doit être jetée immédiatement. Il est dangereux de brancher une fiche coupée dans une prise électrique.
- Débranchez l'appareil en cas d'inutilisation, avant d'installer ou d'enlever une pièce et avant tout nettoyage. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne la retirez jamais en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Uniquement pour le modèle DFP2M : Cet appareil doit être mis à la terre.
- N'utilisez pas le robot de cuisine à l'extérieur.
- Ce produit est réservé à un usage domestique.
- N'utilisez pas le robot sur une surface inclinée.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'une surface de travail.
- Veillez à ce que ni le cordon ni la fiche n'entrent en contact avec quelque chose de chaud ou de mouillé.
- Ne laissez jamais le robot de cuisine sans surveillance lorsqu'il est branché sur secteur ou qu'il est allumé.
- Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 4

- Veillez à toujours conserver le robot de cuisine, le socle de rangement des accessoires et tous les accessoires hors de portée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou bien manquant d'expérience et de compétences, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions d'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- Lorsque vous déplacez le robot, utilisez les deux mains et tenez le bloc moteur. Ne soulevez jamais le robot par la poignée.
- Ne manipulez jamais les systèmes de sécurité. Ils sont prévus pour votre propre sécurité.
- Les lames et disques sont extrêmement tranchants. Faites très attention lorsque vous les manipuler, notamment lors du retrait et vidage du bol et pendant le nettoyage. Évitez de toucher les bords tranchants.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Dualit peut être source d'incendie ou provoquer un choc électrique ou des blessures.
- Utilisez uniquement la spatule lorsque l'appareil est éteint, que la lame ou les disques ont été retirés et que le robot est débranché.
- Rangez le socle de rangement des accessoires hors de portée des enfants.
- Ne faites jamais fonctionner le robot lorsque les bols sont vides.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage spécifié dans le mode d'emploi. Il est uniquement conçu pour la préparation d'aliments.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les bols ne contiennent que les ingrédients et rien d'autre.
- Ne mettez pas de liquides bouillants ou chauds dans le robot.
- Les bols et accessoires ne peuvent pas aller au micro-ondes.
- Avant d'allumer le robot de cuisine, vérifiez que le ou les bols, le ou les accessoires, le couvercle et le poussoir sont bien en place. Il ne fonctionnera pas si le grand bol et le couvercle ne sont pas en place et verrouillés.
- Utilisez le poussoir fourni uniquement pour insérer et pousser des ingrédients dans la cheminée de remplissage. N'utilisez jamais les doigts ni des ustensiles à cet effet au risque de vous blesser gravement et d'endommager l'appareil.
- Ne remplissez pas trop les bols. Les ingrédients ont besoin d'espace pour se déployer. Consultez le tableau de charge maximale à la page 21 pour plus de précision.

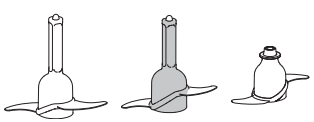
- Avant d'ouvrir le couvercle, mettez toujours l'appareil hors tension à l'aide du bouton de commande.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant de changer d'accessoire ou d'approcher des parties mobiles en cours d'utilisation.
- Ne retirez jamais le bol ou le couvercle avant l'arrêt complet des lames ou disques.
- Ne touchez jamais les parties en mouvement et n'insérez jamais la main ou des ustensiles dans le bol. Utilisez le poussoir fourni pour acheminer les ingrédients dans la cheminée de remplissage.
- Le robot est doté d'un dispositif de protection de surchauffe qui coupe le courant si l'appareil devient trop chaud pour une raison quelconque. Dans ce cas-là, tournez le bouton de commande en position d'arrêt. Après le refroidissement de l'appareil, le dispositif de sécurité par coupure se réinitialisera automatiquement en 1 heure et l'alimentation sera restaurée.
- N'immergez jamais dans l'eau ou dans d'autres liquides le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche.
- Nettoyez toutes les pièces après chaque utilisation. Veuillez consulter les instructions de nettoyage à la page 18.
- Si vos ingrédients contiennent de la viande crue veillez à nettoyer très soigneusement les bols et les accessoires immédiatement après l'usage.
- En cas de passage au lave-vaisselle, réglez toujours à la température la plus basse (40°C maxi) et placez les bols et accessoires le plus loin possible des éléments de chauffage. Évitez le cycle de séchage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

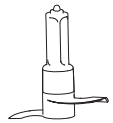
Par souci d'améliorer ces produits, Dualit Ltd se réserve le droit de modifier les spécifications d'un produit sans préavis.

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 6

PRÉSENTATION DU ROBOT



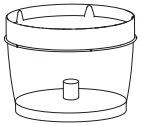
Lames de broyage
Elles découpent, hachent, mélangent et mixent en quelques secondes seulement.



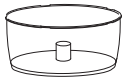
Lame de pétrissage
Idéale pour faire de la pâte à pain et des pâtisseries.

Arbre de transmission
Permet de fixer les accessoires sur la roue du bol.

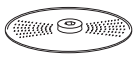
Grand bol
Utilisez ce bol pour tous les liquides (possède une roue hermétique). Il offre la capacité de travail maximale.



Bol moyen
Utilisez-le comme un second bol. C'est le bol le plus approprié pour des quantités légèrement inférieures.

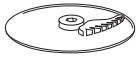


Petit bol
Idéal pour les tâches de préparation quotidiennes comme hacher des herbes ou faire une purée pour bébé. Le petit bol doit être encastré dans le bol moyen.

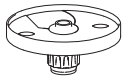


Disque à râper et faire des copeaux
Idéal pour râper les fromages durs et faire des copeaux de chocolat.

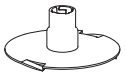
Disque à déchiqueter
Peut râper très fin la plupart des légumes.



Disque à julienne
Pour préparer rapidement les sautés de légumes et salades.

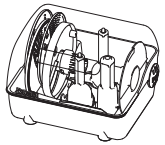


Disque à émincer réglable
Une lame acérée pour découper avec précision et réglable en hauteur pour produire plusieurs épaisseurs de tranche.



Disque émulsionneur
Peut émulsionner les liquides et battre des blancs d'œuf en quelques secondes.

Spatule
Pour enlever les ingrédients avec rapidité et facilité.



Utilisez la boîte à accessoires pour ranger la quasi-totalité des accessoires.

COUVERCLE FRAÎCHEUR

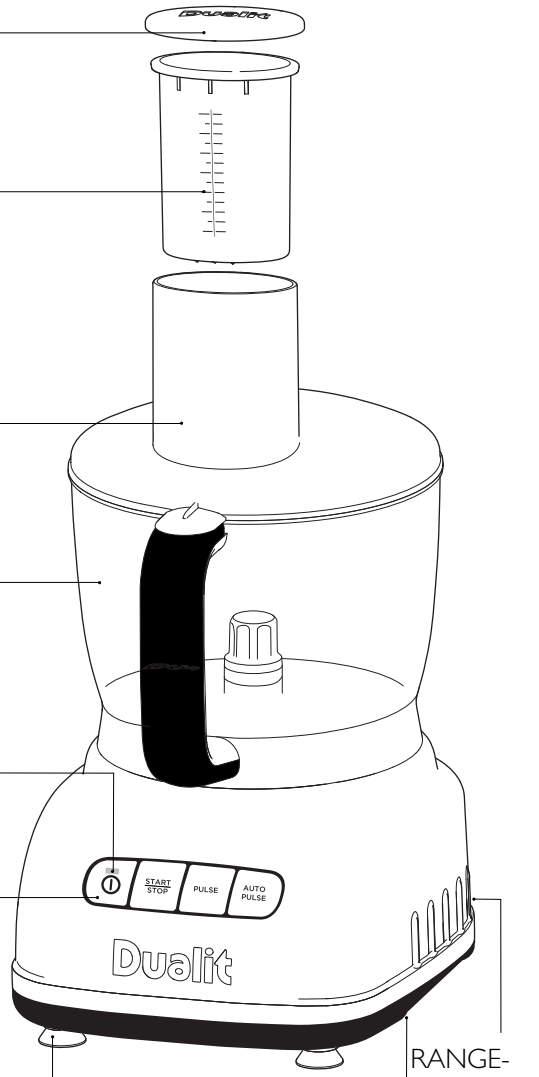
POUSSOIR
Dotée de mesures inscrites clairement pour faciliter le dosage.

COUVERCLE & CHEMINÉE
Facile à assembler et nettoyer.

BOL DE TRAVAIL AVEC ROUE HERMÉTIQUE
Doté d'une très grande capacité.

TÉMOIN LUMINEUX MARCHE/ARRÊT

COMMANDES
Sous/Hors tension, marche/arrêt, impulsion et impulsion automatique



PIEDS VENTOUSES

PRISES DE PRÉHENSION

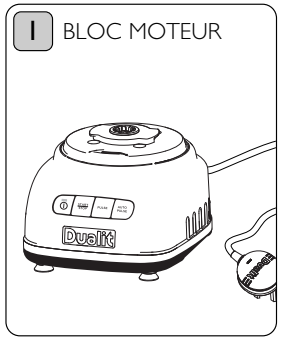
RANGE-CORDON

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 8

BOLS DE TRAVAIL & COUVERCLE

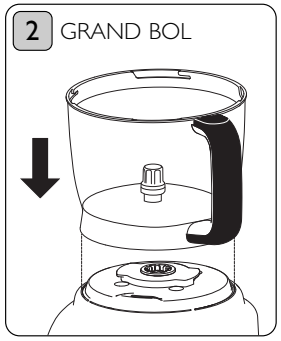
Vous devez toujours utiliser le grand bol d'abord, même si vous souhaitez utiliser les autres bols et accessoires.

1 BLOC MOTEUR



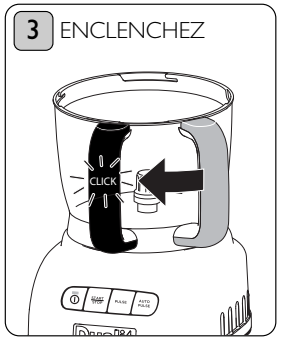
Avant d'assembler le robot, vérifiez que le cordon d'alimentation est débranché et placez le robot devant vous sur une surface sèche et plate. Appuyez sur le bloc moteur pour qu'il adhère bien à la surface de travail.

2 GRAND BOL



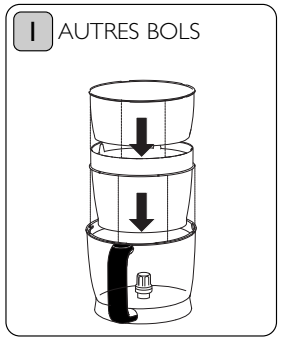
Placez le grand bol sur le bloc moteur, la poignée tournée vers la droite (4 heures).

3 ENCLENCHEZ



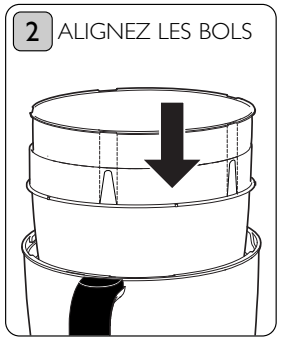
Tenez la poignée et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic indiquant que le bol est correctement enclenché.

1 AUTRES BOLS



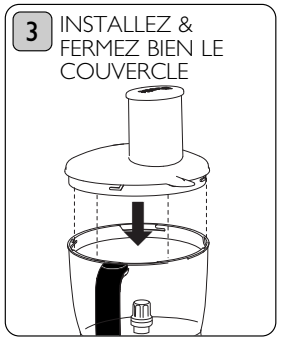
En cas d'utilisation du bol moyen, encastrez-le dans le grand bol. En cas d'utilisation du petit bol, encastrez-le dans le bol moyen. **Le petit bol doit être utilisé avec le bol moyen.**

2 ALIGNEZ LES BOLS



Le bol moyen se place naturellement dans le grand bol. La rainure du petit bol doit s'aligner avec la petite protubérance située sur le bol moyen.

3 INSTALLEZ & FERMEZ BIEN LE COUVERCLE

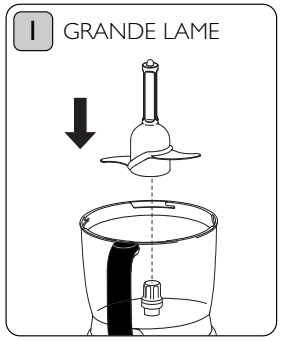


Placez le couvercle sur le grand bol en l'alignant avec les fentes du bord du bol. Verrouillez en tenant,d'une main, la poignée du grand bol et, de l'autre, la base de la cheminée de remplissage que vous devez ensuite tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

LAMES & ARBRE DE TRANSMISSION

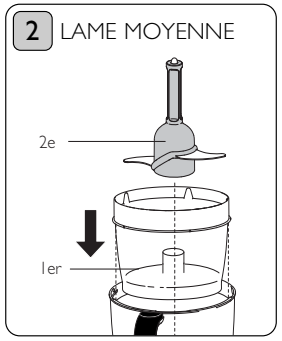
N'UTILISEZ PAS LES LAMES PENDANT PLUS DE 45 SECONDES SANS INTERRUPTION. Laissez le robot se refroidir avant de l'utiliser plus longtemps.
ATTENTION : LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES.

1 GRANDE LAME



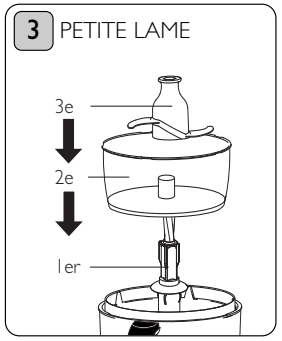
Ne manipulez les lames et accessoires qu'en les tenant par la section centrale en plastique. La grande lame de broyage se place directement sur la roue de bol, une fois le grand bol mis en place.

2 LAME MOYENNE



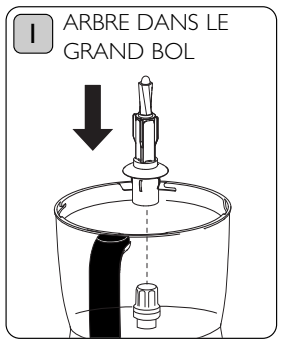
De même, la lame moyenne se place directement sur la roue de bol, une fois les bols de grande et moyenne taille mis en place.

3 PETITE LAME



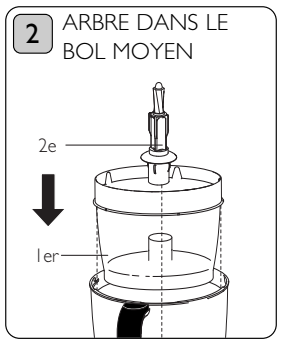
La petite lame doit être utilisée avec l'arbre de transmission qui doit être attaché à la roue de bol une fois le grand bol et le bol moyen en place, et avant de positionner le petit bol.

1 ARBRE DANS LE GRAND BOL



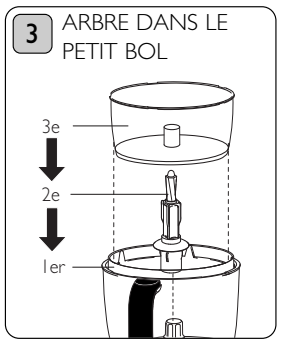
L'arbre de transmission se place sur la roue de bol dans le grand bol.

2 ARBRE DANS LE BOL MOYEN



En cas d'utilisation du bol moyen, encastrez-le dans le grand bol, puis mettez l'arbre de transmission sur la roue de bol.

3 ARBRE DANS LE PETIT BOL



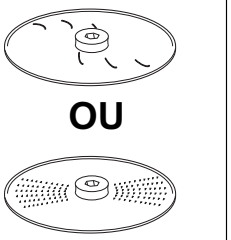
En cas d'utilisation du petit bol avec une lame, mettez le bol moyen dans le grand bol, l'arbre de transmission sur la roue, puis placez le petit bol & la petite lame sur l'arbre.

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 10

DISQUE À RÂPER ET À DÉCHIQUETER

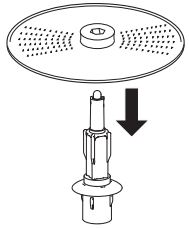
N'UTILISEZ PAS LES DISQUES PENDANT PLUS DE 45 SECONDES SANS INTERRUPTION. Laissez le robot se refroidir avant de l'utiliser plus longtemps.
N'UTILISEZ PAS DE DISQUES AVEC LA FONCTION IMPULSION AUTOMATIQUE.

1 SÉLECTIONNEZ LA RÂPE



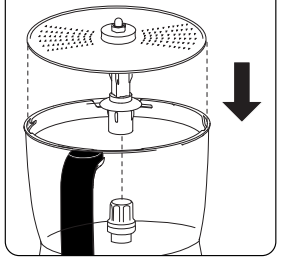
Sélectionnez la face fine ou grossière du disque à râper/faire des copeaux selon vos besoins.
REMARQUE : Lames très tranchantes. À tenir par la partie centrale en plastique pour éviter toutes blessures.

2 VERROUILLEZ L'ARBRE



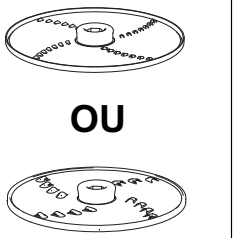
Placez le disque à râper réversible sur l'arbre de transmission et appuyez fermement dessus pour l'enclencher.

3 PLACEZ SUR LE BOL



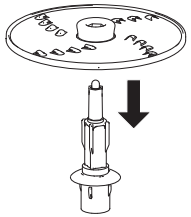
Placez l'arbre de transmission et le disque ainsi assemblés sur la roue de bol du grand bol.

1 SÉLECTIONNEZ LA LAME À HACHER



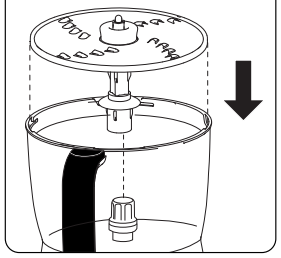
Sélectionnez la face de déchiquetage fin ou grossier selon vos besoins.
REMARQUE : Lames très tranchantes. À tenir par la partie centrale en plastique pour éviter toutes blessures.

2 VERROUILLEZ L'ARBRE



Placez la lame à déchiqueter réversible sur l'arbre de transmission et appuyez fermement dessus pour l'enclencher.

3 PLACEZ SUR LE BOL

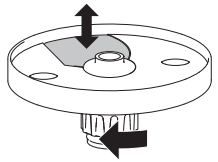


Placez l'arbre de transmission et le disque ainsi assemblés sur la roue de bol du grand bol.

DISQUE À ÉMINCER RÉGLABLE & DISQUE À JULIENNE

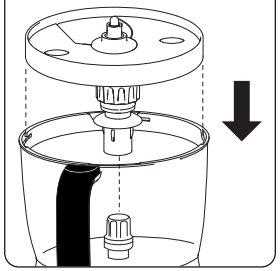
FAITES ATTENTION CAR LES LAMES SONT TRANCHANTES. NE LES UTILISEZ PAS AVEC LA FONCTION IMPULSION AUTOMATIQUE.

1 ÉPAISSEUR DE TRANCHE



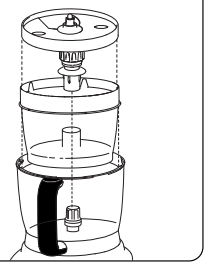
Pour régler l'épaisseur de tranche, faites pivoter l'hélice externe dans le sens des aiguilles d'une montre pour affiner les tranches ou dans le sens contraire pour les épaissir.
REMARQUE : Lames très tranchantes. À tenir par la partie en plastique pour éviter toutes blessures.

2 VERROUILLEZ L'ARBRE



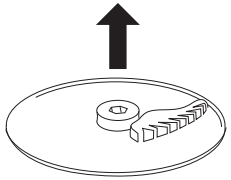
Placez le disque à émincer sur l'arbre de transmission et appuyez fermement dessus pour le mettre en place.

3 POUR LE GRAND BOL & BOL MOYEN



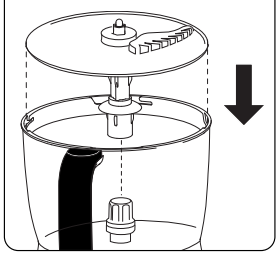
Le disque à émincer réglable est **uniquement compatible avec les bols de grande et moyenne taille.** Il peut couper des tranches d'une épaisseur de 0,5 mm. à 7,5 mm.

1 FACE DU DESSUS



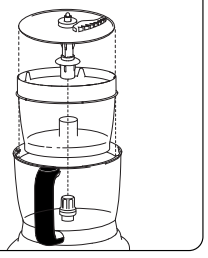
Le disque à julienne doit être inséré avec la surface de découpe orientée vers le haut.
REMARQUE : Lames très tranchantes. À tenir par la partie centrale en plastique pour éviter toutes blessures.

2 VERROUILLEZ L'ARBRE



Placez le disque à julienne sur l'arbre de transmission et appuyez fermement dessus pour le mettre en place.

3 POUR LE GRAND BOL & BOL MOYEN



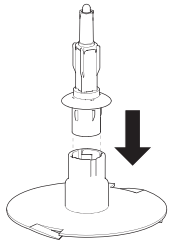
Le disque à julienne est **uniquement compatible avec les bols de grande et moyenne taille.**

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 12

Disque émulsionneur & lame de pétrissage

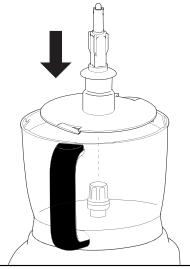
N'UTILISEZ PAS DE DISQUES AVEC LA FONCTION IMPULSION AUTOMATIQUE. Le disque émulsionneur est uniquement compatible avec le grand bol, et seulement avec des liquides (dont crème fraîche, blancs d'œuf et sauces).

1 DISQUE SUR L'ARBRE



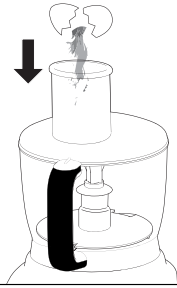
Fixez l'arbre de transmission dans le centre du disque. Appuyez jusqu'à ce que vous entendiez et sentez un déclic.

2 DISQUE DANS LE BOL



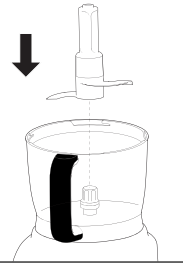
Placez le disque émulsionneur directement sur la roue de bol du grand bol.

3 AJOUT DES LIQUIDES



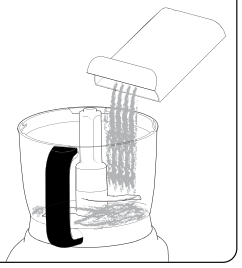
Pour bien émulsionner, ajoutez progressivement le liquide via la cheminée de remplissage.

1 PLACEZ LA LAME DE PÉTRISSAGE



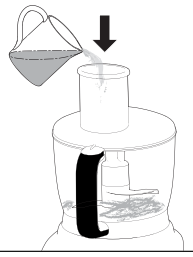
La lame de pétrissage est uniquement compatible avec le grand bol. Placez la lame de pétrissage directement sur la roue de bol du grand bol.

2 AJOUT DES INGRÉDIENTS SECS



Ajoutez les ingrédients secs avant les liquides.
REMARQUE : N'UTILISEZ PAS LE DISQUE OU LA LAME PENDANT PLUS DE 45 SECONDES SANS INTERRUPTION.
Laissez le robot se refroidir avant de l'utiliser plus longtemps.

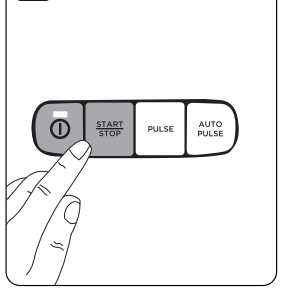
3 AJOUT DES LIQUIDES



Vous pouvez ajouter les liquides lentement à travers la cheminée de remplissage.

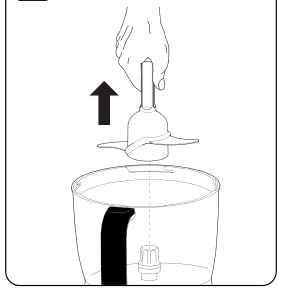
SPATULE

1 HORS TENSION



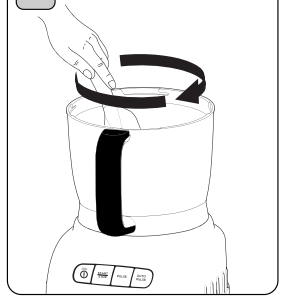
Mettez toujours l'appareil hors tension en appuyant sur la touche START/STOP **PUIS** sur la touche d'ALIMENTATION, et débranchez-le avant d'utiliser la spatule.

2 ENLEVEZ LES LAMES



Prenez garde de ne pas toucher les lames tranchantes avec les mains lorsque vous utilisez la spatule pour racler l'intérieur du bol.

3 UTILISEZ LA SPATULE



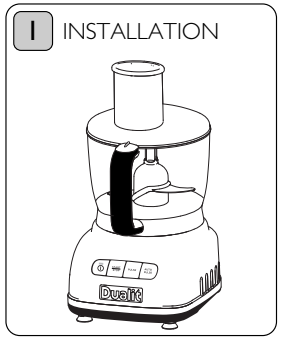
Utilisez la spatule pour détacher les ingrédients accumulés contre les parois des bols, ou pour mieux transvaser les ingrédients des bols vers d'autres récipients.

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 14

PRÉPARATION EN CONTINU

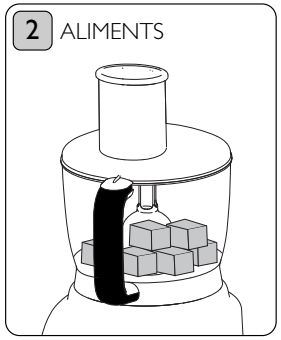
IMPORTANT : SI LE BOL ET LE COUVERCLE NE SONT PAS ASSEMBLÉS CORRECTEMENT, LE ROBOT NE FONCTIONNERA PAS.

1 INSTALLATION



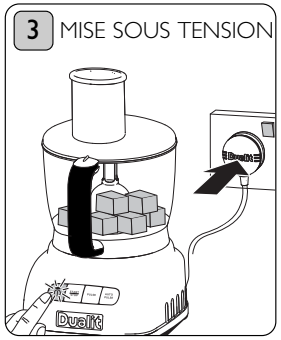
Fixez les accessoires appropriés au robot. **REMARQUE : N'UTILISEZ PAS DE LAMES PENDANT PLUS DE 45 SECONDES SANS INTERRUPTION.** Laissez le robot se refroidir avant de l'utiliser plus longtemps.

2 ALIMENTS



Ajoutez des aliments à hacher et fermer le couvercle ou bien verrouillez-le de façon à passer des aliments dans la cheminée de remplissage.

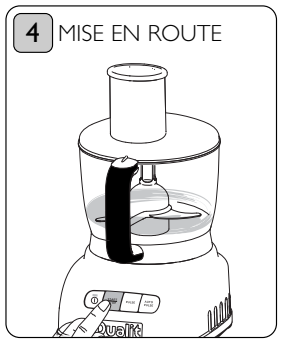
3 MISE SOUS TENSION



Branchez le cordon d'alimentation et mettez le robot sous tension.

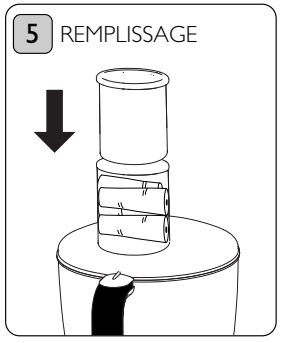
Le voyant d'alimentation s'allume.

4 MISE EN ROUTE



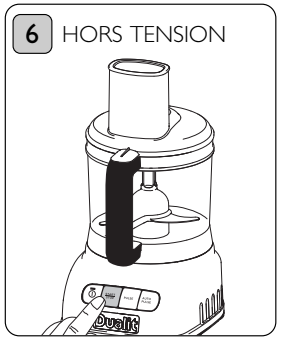
Appuyez une fois sur la touche START/STOP du panneau de commande pour démarrer.

5 REMPLISSAGE



Ajoutez doucement des aliments à travers la cheminée de remplissage à l'aide du poussoir. Laissez le disque effectuer le travail. **N'appuyez pas trop fort au risque d'endommager l'appareil. N'UTILISEZ JAMAIS LES DOIGTS !**

6 HORS TENSION



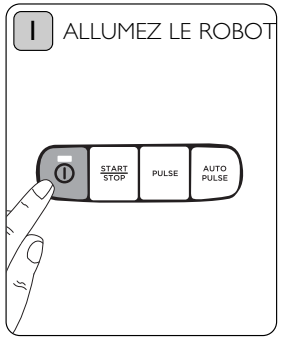
Appuyez sur le bouton START/STOP pour arrêter l'opération. Mettez l'appareil hors tension avant de retirer le bol, les accessoires ou les aliments passés au robot.

IMPULSION & IMPULSION AUTOMATIQUE

UTILISEZ UNIQUEMENT CES FONCTIONS AVEC LES LAMES DE BROYAGE ET LA LAME DE PÉTRISSAGE.

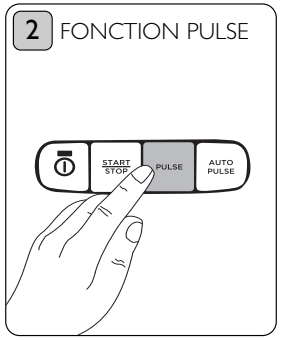
Les fonctions Pulse et Auto Pulse sont parfaites pour mélanger des aliments sans faire de purée.

1 ALLUMEZ LE ROBOT



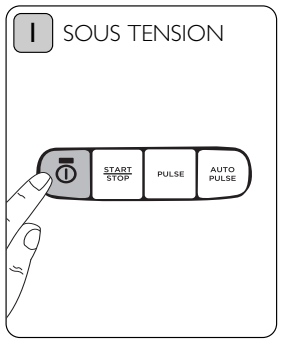
Mettez le robot sous tension.

2 FONCTION PULSE



Appuyez sur la touche PULSE pour commencer la préparation. La lame ne tournera que lorsque vous appuierez sur la touche PULSE.

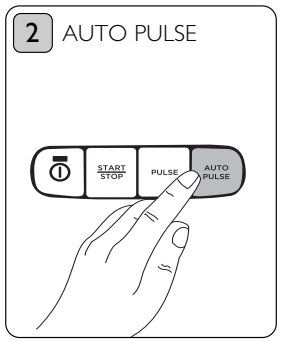
1 SOUS TENSION



Pour l'impulsion automatique, préparez le robot comme pour la préparation en continu.

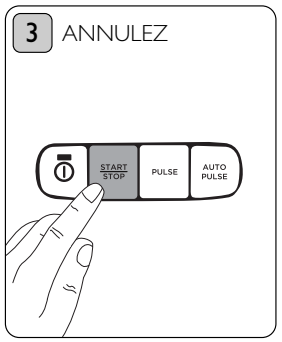
Mettez le robot sous tension.

2 AUTO PULSE



Appuyez sur la touche AUTO PULSE pour commencer la préparation. La lame ou le disque relancera automatiquement l'impulsion 10 fois. Pour arrêter en cours de cycle, appuyez sur la touche START/STOP.

3 ANNULEZ



Pour arrêter en cours de cycle, appuyez sur la touche START/STOP.

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 16

CONSEILS DE PRÉPARATION

FONCTIONNEMENT DU ROBOT

Ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 45 secondes sans interruption. Laissez le robot se refroidir avant de l'utiliser plus longtemps.

UTILISATION DES BOLS

Essayez toujours de commencer par les tâches requérant le petit bol afin de retirer les bols utilisés au lieu d'encastrer des bols propres dans les sales. Pour bien encastrer le petit bol, sa rainure doit s'aligner avec la petite protubérance située sur le bol moyen.

IMPULSION AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour un meilleur contrôle des résultats avec les aliments délicats ou pour hacher de façon plus homogène. La fonction Auto Pulse est parfaite pour mélanger des aliments sans faire de purée. Elle vous permet aussi de préparer doucement des ingrédients avant de les frire ou cuire en cocotte tout en préservant leur intégrité. À la sélection de cette fonction, le voyant d'alimentation se met à clignoter. Appuyez de nouveau sur la touche Auto Pulse (ou Pulse) pour l'arrêter. Si vous appuyez sur la touche START/STOP, vous passerez en mode de préparation en continu.

BROYAGE

CONSEIL : Utilisez la fonction Auto Pulse pour de meilleurs résultats.

Essayez de passer au robot des morceaux d'aliments de taille similaire. Rompez, coupez ou séparez les aliments en morceaux uniformes avant de les passer au robot pour obtenir un résultat plus homogène. Pour mieux homogénéiser la préparation, ne surchargez pas le bol.

HACHAGE

Découpez la viande au préalable en cubes d'environ 2 cm, puis utilisez la lame de broyage.

LÉGUMES

Avant de passer au robot des légumes comme des oignons, pelez-les et coupez-les en quatre ou coupez les légumes plus gros en plus petits morceaux de même taille.

MÉLANGE

CONSEIL : Nous conseillons d'utiliser la fonction Auto Pulse lors de l'ajout d'ingrédients entiers à un mélange, comme des raisins secs à une pâte à scones.

Les quantités pouvant être mixées dans les bols de travail varient en fonction de la densité du mélange.

COMMENT ÉMINCER, DÉCOUPER ET RÂPER

Coupez tous les ingrédients en morceaux entrant aisément dans la cheminée de remplissage. Remplissez la cheminée et appuyez de façon uniforme sur le poussoir, en le tenant bien droit, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient passés au robot. Plus vous appuyez fermement, plus les tranches ou morceaux seront épais. **N'utilisez pas de force excessive** au risque d'endommager le robot.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

Lorsque des recettes nécessitent des ingrédients secs comme de la farine, ajoutez-les directement dans le bol avant de mixer. Il est inutile de passer au tamis les ingrédients que vous allez passer au robot. Vous pouvez ajouter les ingrédients liquides pendant que le robot fonctionne en les déversant à travers la cheminée de remplissage située sur le couvercle. **REMARQUE :** Lors de la préparation de sauces ou d'ingrédients semi-liquides, arrêtez le robot et raclez les parois du bol avec la spatule fournie.

UTILISATION DE LA CHEMINÉE DE REMPLISSAGE

Pour optimiser les résultats, les aliments doivent être bien tassés dans la cheminée pour que les morceaux se soutiennent les uns les autres. La façon dont les aliments sont placés dans la cheminée de remplissage constitue le facteur le plus important pour bien émincer et déchiqueter. **REMARQUE : N'utilisez jamais les doigts pour faire descendre les aliments dans la cheminée. Utilisez toujours le poussoir.** Il reste toujours une petite quantité d'aliments laissés indemnes entre le poussoir et la lame. Pour obtenir des tranches longues, remplissez les aliments à l'horizontale.

BATTAGE DE BLANCS D'ŒUF

Utilisez le disque émulsionneur et au moins deux/trois blancs d'œuf pour obtenir de meilleurs résultats.

DÉCOUPAGE DE TRANCHES COURTES

Remplissez les aliments dans la cheminée à la verticale pour mieux déchiqueter et râper. N'oubliez pas les aliments plus mous, dont les fromages comme le cheddar, la mozzarella ou le fromage suisse, doivent être réfrigérés avant d'être passés au robot, tandis que les aliments plus durs, comme le parmesan ou le romano, doivent être à température ambiante. **REMARQUE :** N'exercez pas une grande pression sur le poussoir lorsque vous râpez du parmesan.

LIQUIDES

Pour maximiser la capacité du plus grand bol lors de la préparation de soupe, utilisez de préférence la fonction Auto Pulse plutôt que la touche START/STOP. Pour commencer, ajoutez les morceaux d'aliments et utilisez la fonction Auto Pulse, puis versez progressivement du liquide à travers la cheminée de remplissage. Si le mélange déborde ou si les ingrédients ne se mélangent pas, arrêtez le robot, enlevez une partie des ingrédients et effectuez la préparation en plusieurs fois

DÉMONTAGE

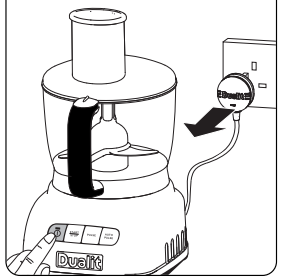
À la fin de la préparation, démontez le robot, puis nettoyez et séchez tous les éléments. Assemblez les bols, la lame moyenne et le couvercle avec le poussoir sur le bloc moteur pour ranger le robot. Ne verrouillez pas le couvercle de bol si vous le rangez. Cela risque d'endommager le mécanisme de sécurité intégré au bol **REMARQUE :** Attendez toujours que la lame s'immobilise complètement avant de retirer le couvercle. **Attention : Faites preuve de grande prudence car les lames sont très tranchantes. Manipulez toujours la lame de broyage en la tenant par la partie plastique centrale.**

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 18

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

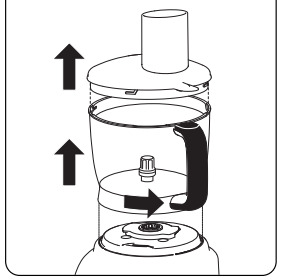
IL EST IMPORTANT DE NETTOYER LE ROBOT ET TOUS LES ÉLÉMENTS APRÈS CHAQUE UTILISATION. CELA PERMETTRA DE PROLONGER LA DURÉE DE VIE DE VOTRE APPAREIL.

1 ÉTEIGNEZ & DÉBRANCHEZ



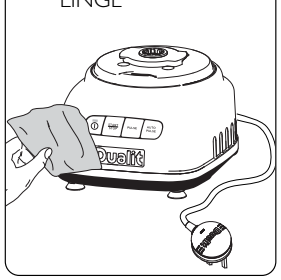
ÉTEIGNEZ ET DÉBRANCHEZ TOUJOURS AVANT LE NETTOYAGE. N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT ABRASIF SUR AUCUN ÉLÉMENT. FAITES PREUVE D'UNE GRANDE PRUDENCE LORS DU LAVAGE DES LAMES ET DISQUES.

2 DÉMONTEZ



Démontez les accessoires & bols du socle du bloc moteur avant le nettoyage.

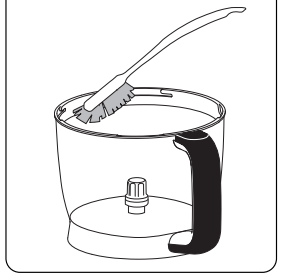
3 NETTOYEZ AVEC LINGE



Nettoyez le bloc moteur avec un linge humide. Essuyez-le immédiatement.

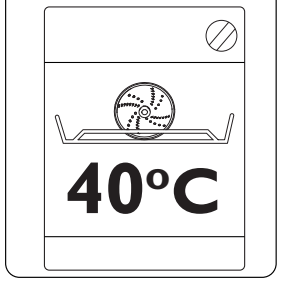
N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau.

4 NETTOYEZ IMMÉDIATEMENT



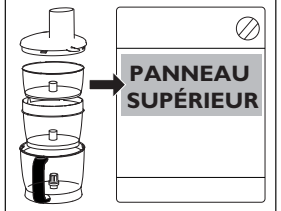
Nettoyez le bol, le couvercle, les lames et les disques immédiatement après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse chaude. Utilisez une petite brosse pour atteindre les zones difficiles d'accès.

5 LAVE-VAISSELLE



Tous les accessoires et les bols, hormis le corps principal, sont prévus pour être nettoyés dans un lave-vaisselle.
Utilisez un cycle de lavage au-dessous de 40°C. Sortez-les du lave-vaisselle avant le cycle de séchage.

6 PLACEMENT

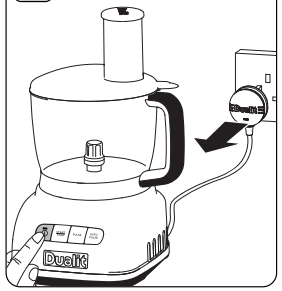


Ne placez les éléments du robot que dans le panier supérieur du lave-vaisselle en les mettant loin des éléments de chauffage.

RANGEMENT DU ROBOT

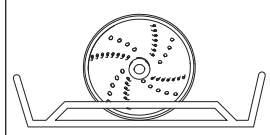
FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION DES LAMES ET DISQUES CAR ILS SONT TOUS TRÈS TRANCHANTS. GARDEZ LE RANGE-ACCESSOIRES HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

1 DÉBRANCHEZ



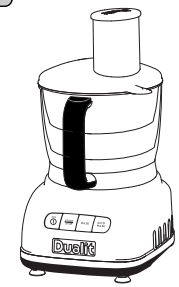
LORSQUE VOUS RANGEZ LE ROBOT, VEILLEZ À CE QU'IL SOIT DÉBRANCHÉ ET QUE LE COUVERCLE SOIT DÉVERROUILLÉ.
NETTOYEZ ET SÉCHEZ SOIGNEUSEMENT.

2 NETTOYEZ & SÉCHEZ



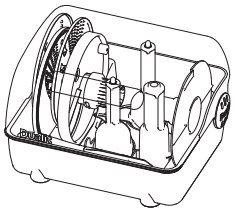
Démontez le robot, puis nettoyez et séchez tous les éléments

3 DÉVERROUILLEZ



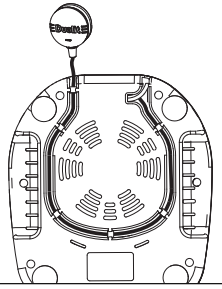
Avant de ranger le robot, assemblez les bols et le couvercle avec le poussoir sur le bloc moteur. Ne verrouillez pas le couvercle de bol si vous le rangez. Cela risque d'endommager le mécanisme de sécurité intégré au bol.

4 RANGE-ACCESSOIRES



Après utilisation, il faut mettre les lames de broyage, la lame de pétrissage, l'arbre de transmission, la spatule et tous les disques dans le range-accessoires fourni.

5 RANGE-CORDON



La longueur excédentaire du cordon d'alimentation peut s'enrouler dans le range-cordon situé sous le robot.

6 CONSERVEZ EN LIEU SÛR

N'oubliez pas de ranger tous les accessoires avec le même soin que s'il s'agissait de couteaux tranchants, hors de portée des enfants et loin du bord d'une étagère.

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 20

DIAGNOSTIC DES PANNES

Que faire si mon robot ne s'allume pas ?

- Vérifiez si le bol et le couvercle sont verrouillés en position de fonctionnement.
- Vérifiez que le petit bol est correctement placé dans le bol moyen. Sinon, le couvercle ne pourra pas se fermer correctement et le robot ne s'allumera pas.
- Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise secteur et que l'alimentation est activée.
- Vérifiez le fusible de la prise. Assurez-vous que le nouveau fusible est du même calibre que celui d'origine.

Que faire s'il s'éteint en cours d'utilisation ?

- Le moteur peut avoir subi une surchauffe. Pour empêcher tout dommage, le robot s'éteint automatiquement. Dans ce cas-là, éteignez le robot, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 1 heure. Une fois l'appareil refroidi, le dispositif de protection de surchauffe se réinitialise et vous pouvez continuer à utiliser le robot.
- Vérifiez si le couvercle ou le grand bol ne se sont pas dévissés.

Que faire si le mélange n'est pas homogène ?

- Les lames ou les disques ne sont peut-être pas bien fixés.
- Peut-être exercez-vous une force excessive sur les aliments lorsque vous les mettez dans la cheminée de remplissage.

Pourquoi mes blancs d'œuf ne sont-ils pas fermes ?

- Vous n'utilisez peut-être pas un nombre suffisant d'œufs (nous conseillons d'utiliser au moins deux œufs).
- Vous n'utilisez peut-être pas le bon accessoire ; pour battre les blancs en neige, vous avez besoin du disque émulsionneur et du grand bol.
- Vous ne les battez peut-être pas assez tassée.
- Votre bol doit être complètement propre et sec.

Que faire si l'arbre de transmission ne tourne pas librement ou le moteur a de la peine à effectuer le mélange ?

- Le mélange est peut-être trop dense. Enlevez-en un peu et effectuez la préparation en plusieurs fois.
- Ne faites pas fonctionner le moteur pendant plus de 15 secondes et faites une pause d'une minute entre les cycles. Cela permet à l'appareil de se refroidir pour atteindre la température ambiante avant l'utilisation suivante.
- Après cinq cycles, l'appareil doit refroidir et atteindre la température ambiante avant l'utilisation suivante.

TABLEAU DE CHARGE MAXIMALE

Utilisez le tableau ci-dessous à titre de guide pour déterminer la quantité maximale d'ingrédients pouvant tenir dans le grand bol :

Ingrédients	Grand bol
Pâte à pain	1,4 kg
Viande hachée	1,45 kg
Soupe	2,25 l avec Auto Pulse
Gâteau de Savoie	8 œufs
Pâte brisée	1,4 kg
Aliments en tranches	1,8 kg
Blancs d'œuf	3 – 8

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 22

GARANTIE

Cet appareil répond à d'excellentes normes de qualité et de fabrication. Toutefois, en cas de défaut de matériel ou de main-d'œuvre au cours de la période de garantie associée, nous nous engageons à le réparer ou le changer gratuitement, à notre entière discrétion, sous réserve des conditions de garantie suivantes.

Cette garantie couvre à la fois les pièces et la main-d'œuvre, mais exclut le transport.

La période de garantie est la suivante :

- 12 ans pour le moteur
- 3 ans pour les pièces.

Cette garantie n'affecte en aucun cas vos droits légaux, mais vous procure des avantages supplémentaires. Cette garantie ne couvre pas les frais de renvoi du produit au revendeur auprès duquel vous l'avez acheté ou à Dualit. Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus ou situés sur le territoire continental de la Grande-Bretagne. Elle ne couvre pas le remplacement des fiches, cordons ou fusibles, ni les dysfonctionnements dans les cas suivants :

- Utilisation ou entretien du produit ne respectant pas les instructions de Dualit.
- Branchement du produit à une source d'alimentation électrique inadaptée.
- Dommage accidentel du produit ou usage abusif du produit.
- Modifications apportées au produit par une personne non agréée ou un fabricant autre que Dualit.
- Désassemblage ou transformation du produit.
- Vol ou tentative de vol du produit.

Avant de renvoyer tout produit sous cette garantie, veuillez vous assurer que :

- Vous avez correctement suivi les instructions sur le produit.
- Votre alimentation électrique fonctionne correctement.
- La panne n'est pas due à un fusible défectueux.

Si vous souhaitez déposer une réclamation dans le cadre de cette garantie, vous devez :

- Envoyer ce produit, frais d'affranchissement et de port payés, au revendeur auprès duquel vous l'avez acheté ou directement à Dualit.
- Veiller à ce que le produit soit propre et emballé avec soin (de préférence dans son carton d'origine).
- Joindre votre nom, adresse et numéro de téléphone et indiquer le lieu et la date d'achat du produit, preuve d'achat à l'appui (par ex. un ticket de caisse).
- Procurer une description détaillée de la nature du défaut.

Cette garantie ne couvre pas les réclamations de quelque autre nature que ce soit, y compris mais de façon non limitative, les dommages accessoires, secondaires ou indirects et les réclamations liées à la conversion, modification ou réparation du produit effectuée par un tiers sans le consentement préalable de Dualit. Si des pièces de rechange sont installées sur le produit, cela ne prolonge pas la période de garantie.

En cas de question, contactez le service après-vente Dualit au +44(0) 1293 652 500 (de 09 h 00 à 17 h 00 du lundi au vendredi).

Vous pouvez également envoyer un e-mail à Dualit à l'adresse info@dualit.com ou visiter notre site sur www.dualit.com

IB-DFP2-A v7_FR:Layout 1 06/12/2010 10:27 Page 24

Dualit®

Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST, Royaume-Uni
Téléphone : +44 (0)1293 652 500 Télécopie : +44 (0) 1293 652 555
Email : info@dualit.com Site Internet : www.dualit.com

GB1110

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 1

Robot da cucina XL1500

Manuale d'uso e garanzia

Dualit®

Since 1945

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 2

SOMMARIO

Precauzioni di sicurezza	51
Componenti del robot da cucina	54
Utilizzo dei contenitori e del coperchio	56
Lame e perno	57
Disco per tritare e sminuzzare	58
Disco variabile per affettare e tagliare a julienne	59
Disco per emulsionare e lama per impastare	60
Spatola	61
Taglio continuo	62
Funzione Pulse e Auto Pulse	63
Suggerimenti sui tagli	64
Pulizia e manutenzione	66
Conservazione del robot	67
Risoluzione dei problemi	68
Garanzia	70

Aprire la confezione con cura e conservare il materiale di imballaggio fino a quando si è certi che tutti i componenti siano presenti e funzionino correttamente. Rimuovere quindi le etichette dal robot da cucina e riciclare l'imballaggio.

Le immagini vengono fornite esclusivamente a titolo illustrativo e potrebbero non corrispondere al modello acquistato.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI

PRIMA DI UTILIZZARE IL ROBOT DA CUCINA DUALIT. CONSERVARLE IN UN LUOGO SICURO PER RIFERIMENTO FUTURO.

Attenersi sempre alle seguenti precauzioni di sicurezza quando si utilizza il robot da cucina in modo da garantire la propria sicurezza ed evitare di danneggiare il robot.

- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente con un'alimentazione elettrica CA. Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella riportata sulla targhetta apposta sotto il robot da cucina
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, suo tecnico autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare rischi.
- Non utilizzare la spina senza coprifusibile. Assicurarsi sempre che la tensione del fusibile sostitutivo sia uguale a quella dell'originale
- I fusibili sostitutivi devono essere approvati BS 1362
- NOTA: se la spina non è in perfette condizioni, deve essere sostituita immediatamente. È pericoloso inserire una spina danneggiata in una presa elettrica
- Scollegare l'unità dalla corrente quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti e prima di pulirla. Per scollegarla, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non estrarla tirando il cavo di alimentazione
- Solo per il modello DFP2M: questo apparecchio deve essere collegato a una presa messa a terra.
- Non utilizzare il robot da cucina all'aperto
- Il prodotto è destinato solo a uso domestico
- Non utilizzare il robot su una superficie inclinata
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spia non sia a contatto con elementi caldi o umidi
- Non lasciare mai il robot incustodito quando collegato alla presa a muro o acceso
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 4

- Assicurarsi che il robot, il contenitore accessori e tutti gli accessori siano sempre conservati fuori dalla portata dei bambini
- L'utilizzo di questo apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o ricevano istruzioni in merito all'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza
- Per spostare il robot, utilizzare entrambe le mani e sollevarlo tenendo la base. Non sollevare il robot afferrandolo dal manico del contenitore
- Non forzare i sistemi di sicurezza. Sono inclusi per la sicurezza personale
- Le lame e i dischi sono estremamente affilati. Prestare quindi sempre la massima attenzione, soprattutto in fase di rimozione dal contenitore, di svuotamento del contenitore e durante la pulizia. Non toccare i bordi affilati
- L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti da Dualit può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali o danni all'apparecchio
- Utilizzare la spatola solo quando l'unità è spenta, la lama o i dischi sono rimossi e il robot è scollegato dall'alimentazione
- Riporre il contenitore accessori fuori dalla portata dei bambini
- Non utilizzare il robot con i contenitori vuoti.
- Non utilizzare il robot in modo improprio: è progettato per essere utilizzato solo con alimenti
- Prima di ogni utilizzo, controllare che i contenitori contengano solo gli ingredienti e non oggetti estranei
- Non utilizzare con liquidi in ebollizione o caldi
- I contenitori e gli accessori non sono idonei per l'utilizzo nei forni a microonde
- Assicurarsi che il contenitore, gli accessori, il coperchio e lo spingi-alimenti siano correttamente posizionati prima di accendere il robot. Il robot non si accende se il contenitore grande e il coperchio non sono in posizione e bloccati
- Utilizzare solo lo spingi-alimenti fornito in dotazione per inserire e spingere gli ingredienti nel cilindro. Non utilizzare le dita o gli utensili poiché potrebbero causare lesioni gravi e danni all'apparecchio
- Non riempire eccessivamente i contenitori: gli ingredienti devono essere liberi di muoversi all'interno. Utilizzare i valori massimi di caricamento a pagina 21 a titolo di riferimento
- Spegnere sempre l'unità dalla manopola di regolazione prima di aprire il coperchio

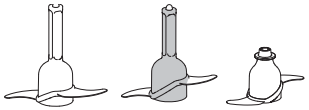
- Spegnere il robot e scollegare la prima prima di cambiare accessori o toccare parti in movimento durante l'uso
- Non rimuovere il contenitore o il coperchio fino a quando le lame o i dischi sono completamente fermi
- Non toccare le parti in movimento e non inserire le dita o gli utensili nel contenitore. Utilizzare lo spingi-alimenti fornito per spingere gli ingredienti attraverso il cilindro
- Il robot è provvisto di un dispositivo di disinnesco della corrente nel caso in cui per qualsiasi motivo dovesse surriscaldarsi. In caso di surriscaldamento, girare la manopola di regolazione in posizione OFF. Dopo che si è raffreddato, il dispositivo di sicurezza si ripristina automaticamente entro 1 ora, ripristinando anche l'alimentazione
- Non immergere l'alloggiamento del motore, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi
- Pulire tutte le parti dopo ogni utilizzo (vedere le istruzioni di pulizia a pagina 18)
- Se gli ingredienti includono carne cruda, pulire a fondo i contenitori e gli accessori subito dopo l'uso
- Se si utilizza una lavastoviglie, impostare il ciclo di lavaggio a temperatura più bassa (max 40 °C) e riporre i contenitori e gli accessorie lontano dagli elementi caldi. Non utilizzare il ciclo di asciugatura.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI

Al fine di migliorare i prodotti, Dualit Ltd. si riserva il diritto di modificarne le caratteristiche senza alcun preavviso.

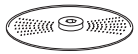
IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 6

COMPONENTI DEL ROBOT DA CUCINA

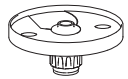


Lame per affettare
Tagliano, tritano, mescolano e miscelano in pochissimi secondi.

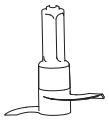
Contenitore grande
Utilizzarlo per tutti i liquidi (è provvisto di un'unità a tenuta). Assicura la massima capacità di lavorazione.



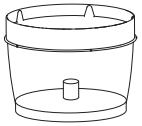
Disco per tritare/sminuzzare
Ideale per tritare formaggi duri e sminuzzare il cioccolato.



Disco regolabile per affettare
Una lama di precisione e affilata per affettare che può essere regolata in altezza in base ai differenti spessori desiderati.

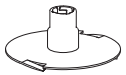


Lama per impastare
Perfetta per realizzare pane e pasticcini.



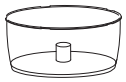
Contenitore medio
Utilizzarlo come contenitore secondario. È ideale per quantità leggermente più piccole.

Disco per sminuzzare
Può tritare la maggior parte delle verdure riducendole in piccoli pezzi.

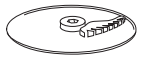


Disco per emulsionare
Emulsiona liquidi e monta le chiare d'uovo in pochi secondi.

Perno
Utilizzarlo sull'unità del contenitore per attaccare gli accessori.

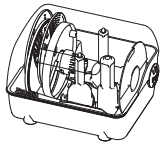


Contenitore piccolo
Perfetto per l'uso quotidiano, ad esempio per tritare le erbe oppure omogeneizzare le pappe per i neonati. Il contenitore piccolo deve essere inserito in quello medio.



Disco per tagliare a julienne
Consente di preparare rapidamente verdure da saltare in padella e insalate.

Spatola
Per rimuovere velocemente e facilmente gli ingredienti.



Utilizzare il contenitori accessori per conservare la maggior parte degli accessori

COPERCHIO SALVAFRESCHEZZA

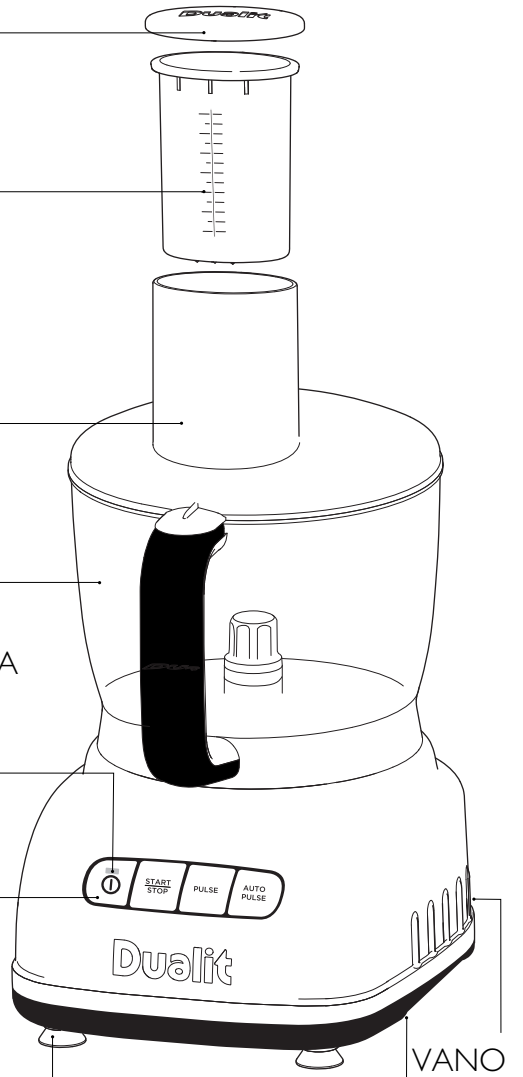
SPINGI-ALIMENTI
È provvisto di indicatori graduati facili da leggere.

COPERCHIO E CILINDRO
Facile da assemblare e pulire.

CONTENITORE PRINCIPALE CON UNITÀ A TENUTA
Offre la maggiore capienza.

SPIA DI ACCENSIONE

COMANDI
Interruttore principale On/Off, Start/Stop, Pulse e Auto Pulse



PIEDINI A VENTOSA

MANIGLIE

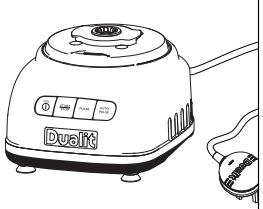
VANO PORTA-CAVO

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 8

UTILIZZO DEI CONTENITORI E DEL COPERCHIO

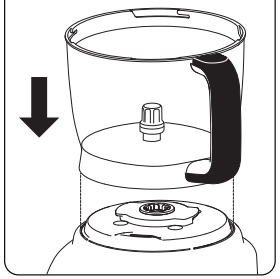
È necessario utilizzare sempre prima il contenitore grande, indipendentemente dagli altri contenitori e accessori che si desiderano utilizzare.

1 POSIZIONARE LA BASE



Prima di assemblare il robot da cucina, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia collegato alla presa e che si posizionato con la spina rivolta verso di sé su una superficie piana e asciutta. Esercitare una leggera pressione verso il basso sulla base per assicurarsi che sia stabile.

2 CONTENITORE GRANDE

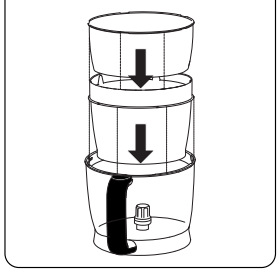


Posizionare il contenitore grande sulla base, con il manico rivolto verso destra (a ore 4).

3 BLOCCARE IL CONTENITORE GRANDE

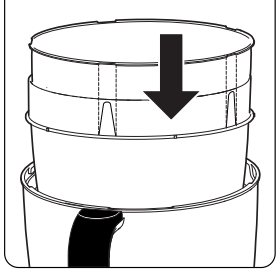
Afferrare il manico e girarlo in senso orario fino a quando si blocca in posizione.

1 ALTRI CONTENITORI



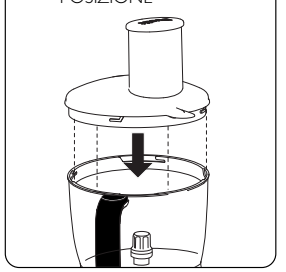
Per utilizzare il contenitore medio, inserirlo in quello grande. Per utilizzare il contenitore piccolo, inserirlo in quello medio. **Il contenitore piccolo deve essere utilizzato con quello medio.**

2 ALLINEARE I CONTENITORI



Il contenitore medio si posizionerà automaticamente in quello grande. La scanalatura sul contenitore piccolo deve essere allineata alla protuberanza sul contenitore medio.

3 POSIZIONARE IL COPERCHIO E BLOCCARLO IN POSIZIONE

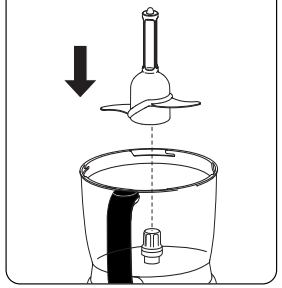


Per posizionare il coperchio, collocarlo sul contenitore grande allineandolo alle guide sul bordo del contenitore. Per bloccarlo, afferrare il manico del contenitore e con l'altra mano tenere ferma la base del cilindro e ruotare in senso orario.

LAME E PERNO

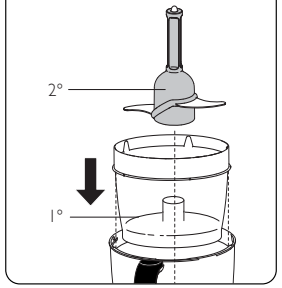
NON UTILIZZARE LE LAME PER PIÙ DI 45 SECONDI CONSECUTIVI. In caso contrario, lasciare raffreddare il robot. **FARE ATTENZIONE PERCHÉ LE LAME SONO MOLTO AFFILATE.**

1 LAMA GRANDE



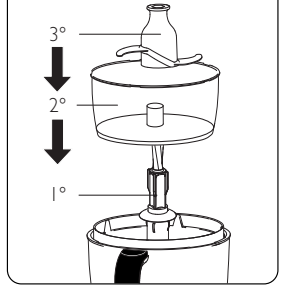
Afferrare le lame e gli accessori esclusivamente dalla sezione centrale in plastica. La lama grande per affettare si posiziona direttamente sull'unità del contenitore grande dopo averlo bloccato in posizione.

2 LAMA MEDIA



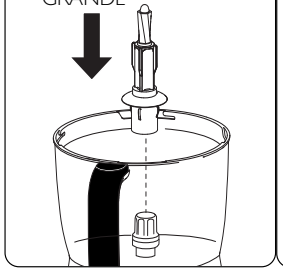
Anche la lama media per affettare si posiziona direttamente sull'unità del contenitore dopo aver bloccato in posizione i contenitori grande e medio.

3 LAMA PICCOLA



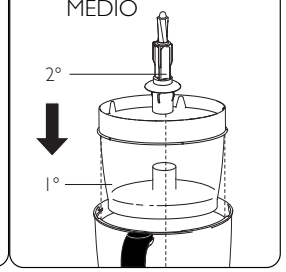
La lama piccola per affettare deve essere utilizzata con il perno, il quale deve essere inserito nell'unità del contenitore dopo aver posizionato i contenitori grande e medio e prima di posizionare il contenitore piccolo.

1 PERNO NEL CONTENITORE GRANDE



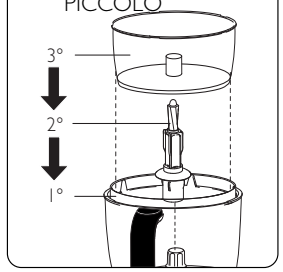
Il perno si posiziona sull'unità del contenitore grande.

2 PERNO NEL CONTENITORE MEDIO



Quando si utilizza il contenitore medio, posizionarlo nel contenitore grande, quindi inserire il perno nell'unità del contenitore.

3 PERNO NEL CONTENITORE PICCOLO



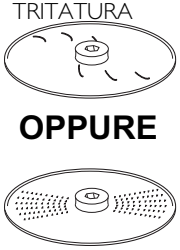
Quando si utilizza il contenitore piccolo con la lama, posizionare il contenitore grande con quello medio, il perno in posizione, posizionare quindi il contenitore e la lama piccoli sul perno.

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 10

DISCO PER TRITARE E SMINUZZARE

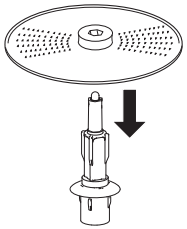
NON UTILIZZARE I DISCHI PER PIÙ DI 45 SECONDI CONSECUTIVI. In caso contrario, lasciare raffreddare il robot. **NON UTILIZZARE I DISCHI CON LA FUNZIONE AUTO PULSE.**

1 SCEGLIERE LO SPESSORE DI TRITATURA



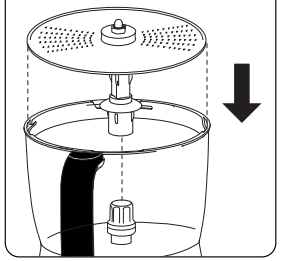
Scegliere il lato fine o grosso del disco per tritare/sminuzzare in base alle proprie esigenze. **NOTA: la lama è molto affilata. Afferrarla dalla sporgenza in plastica per evitare lesioni.**

2 BLOCCARE SUL PERNO



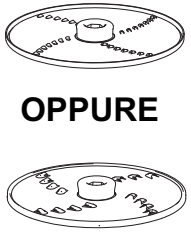
Posizionare il disco reversibile per tritare sul perno e spingerlo saldamente verso il basso per bloccarlo.

3 POSIZIONARE SUL CONTENITORE



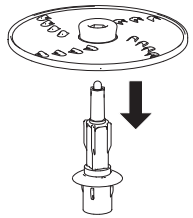
Posizionare il perno e il disco per tritare sull'unità del contenitore grande.

1 SCEGLIERE IL LATO DI SMINUZZATURA



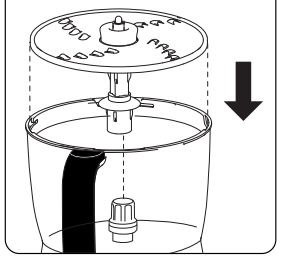
Scegliere il lato fine o grosso del disco per sminuzzare in base alle proprie esigenze. **NOTA: la lama è molto affilata. Afferrarla dalla sporgenza in plastica per evitare lesioni.**

2 BLOCCARE SUL PERNO



Posizionare il disco reversibile per sminuzzare sul perno e spingerlo saldamente verso il basso per bloccarlo.

3 POSIZIONARE SUL CONTENITORE

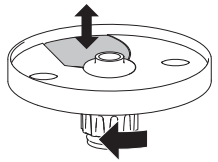


Posizionare il perno e il disco per sminuzzare sull'unità del contenitore grande.

DISCO VARIABILE PER AFFETTARE E TAGLIARE A JULIENNE

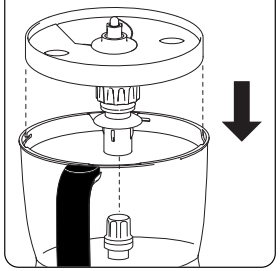
PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE POICHÉ LE LAME SONO AFFILATE. NON UTILIZZARE CON LA FUNZIONE AUTO PULSE.

1 SPESSORE AFFETTATURA



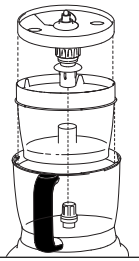
Per regolare lo spessore di affettatura, ruotare il perno esterno in senso antiorario per ottenere fette più spesse o in senso orario per fette più sottili. **NOTA: la lama è molto affilata. Afferrarla dalla sporgenza in plastica per evitare lesioni.**

2 BLOCCARE SUL PERNO



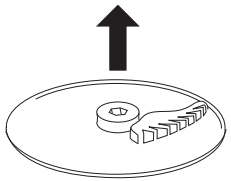
Posizionare il disco per affettare sul perno e premere con fermezza in posizione.

3 PER CONTENITORI GRANDI E MEDI



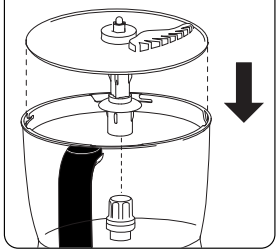
Il disco regolabile per affettare può **essere utilizzato solo con i contenitori grande e medio.** È possibile ottenere fette di spessore compreso tra 0,5 mm e 7,5 mm.

1 INSERIRE CORRETTAMENTE



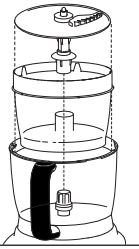
Il disco per tagliare a julienne deve essere inserito con il lato di taglio rivolto verso l'alto. **NOTA: la lama è molto affilata. Afferrarla dalla sporgenza in plastica per evitare lesioni.**

2 BLOCCARE SUL PERNO



Posizionare il disco per tagliare a julienne sul perno e premere con fermezza in posizione.

3 PER CONTENITORI GRANDI E MEDI



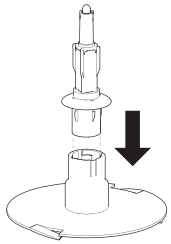
Il disco per tagliare a julienne può **essere utilizzato solo con i contenitori grande e medio.**

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 12

DISCO PER EMULSIONARE E LAMA PER IMPASTARE

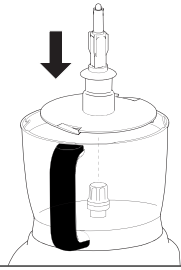
NON UTILIZZARE I DISCHI CON LA FUNZIONE AUTO PULSE. Il disco per emulsionare può essere utilizzato solo con il contenitore grande ed esclusivamente con liquidi, compresa panna, chiare d'uovo e salse.

1 PREDISPORRE IL DISCO PER EMULSIONARE



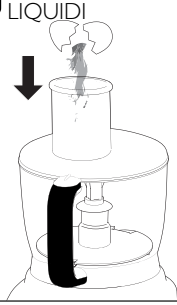
Posizionare il perno al centro del disco per emulsionare. Spingere verso il basso fino a quando si blocca in posizione.

2 POSIZIONARE IL DISCO PER EMULSIONARE



Posizionare il gruppo del disco per emulsionare direttamente sull'unità del contenitore grande.

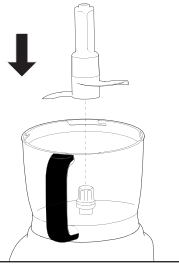
3 AGGIUNGERE LIQUIDI



Per emulsionare correttamente i liquidi, aggiungere lentamente altri liquidi attraverso il cilindro.

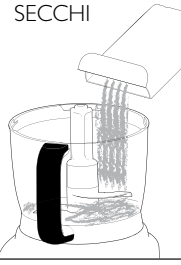
---

1 POSIZIONARE LA LAMA PER IMPASTARE



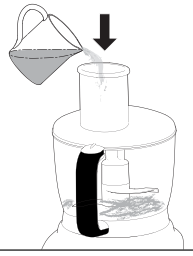
La lama per impastare può essere utilizzata solo con il contenitore grande. Posizionare la lama per impastare direttamente sull'unità del contenitore grande.

2 AGGIUNGERE INGREDIENTI SECCHI



Aggiungere gli ingredienti secchi prima di versare liquidi.
NOTA: NON UTILIZZARE I DISCHI PER PIÙ DI 45 SECONDI CONSECUTIVI.
In caso contrario, lasciare raffreddare il robot.

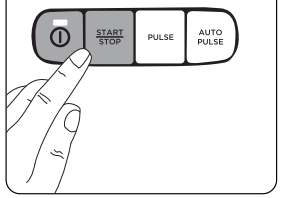
3 AGGIUNGERE LIQUIDI



Inserire lentamente i liquidi attraverso il cilindro.

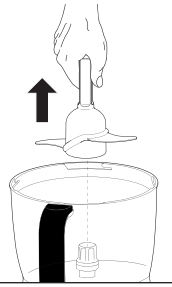
SPATOLA

1 SPEGNERE L'APPARECCHIO



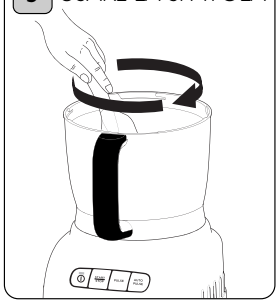
Spegnere sempre l'apparecchio premendo il pulsante START/STOP, **QUINDI** il pulsante di alimentazione principale e scollegare infine la presa del robot prima di utilizzare la spatola.

2 RIMUOVERE LE LAME



Fare attenzione a non toccare le lame con le dita quando si utilizza la spatola per raccogliere gli elementi all'interno del contenitore.

3 USARE LA SPATOLA



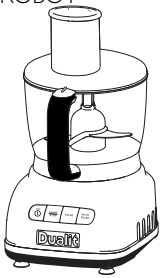
Utilizzare la spatola per raccogliere gli ingredienti sui lati dei contenitori o per trasferirli dai contenitori del robot in altri contenitori.

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 14

TAGLIO CONTINUO

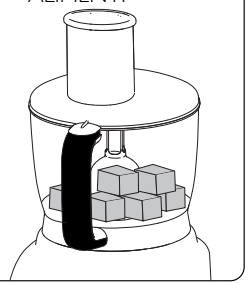
IMPORTANTE: SE IL CONTENITORE E IL COPERCHIO NON SONO POSIZIONATI CORRETTAMENTE, IL ROBOT DA CUCINA NON FUNZIONA.

1 PREDISPORRE IL ROBOT



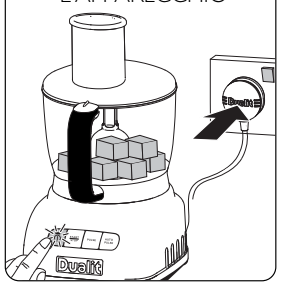
Predisporre il robot con gli accessori desiderati.
NOTA: NON UTILIZZARE LE LAME PER PIÙ DI 45 SECONDI CONSECUTIVI.
In caso contrario, lasciare raffreddare il robot.

2 AGGIUNGERE GLI ALIMENTI



Aggiungere gli alimenti da tagliare e chiudere il coperchio o bloccare il coperchio e inserire gli alimenti attraverso il cilindro.

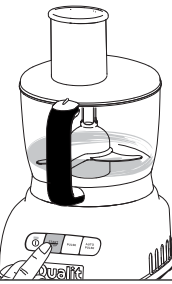
3 ACCENDERE L'APPARECCHIO



Collegare il cavo di alimentazione e accendere l'apparecchio.

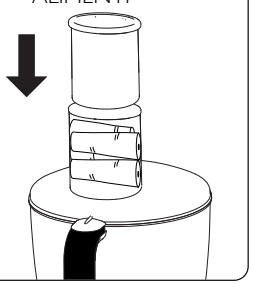
La spia di alimentazione si accenderà.

4 INIZIARE IL TAGLIO



Utilizzando il pulsante START/STOP sul pannello di controllo, premere una volta per iniziare il taglio.

5 INSERIRE GLI ALIMENTI



Inserire gli alimenti attraverso il cilindro utilizzando lo spingi-alimenti. Lasciare girare liberamente il disco.
Un'eccessiva pressione potrebbe danneggiare il robot. **NON UTILIZZARE LE DITA.**

6 SPEGNERE L'APPARECCHIO

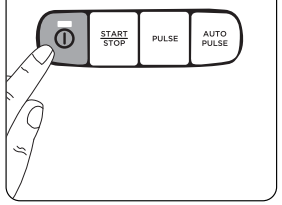
Premere il pulsante START/STOP per interrompere il taglio. Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il contenitore, gli accessori e gli alimenti tritati.

FUNZIONE PULSE E AUTO PULSE

UTILIZZARE QUESTE FUNZIONI SOLO CON LE LAME PER AFFETTARE E LA LAMA PER IMPASTARE.

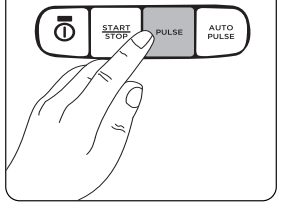
La funzione Pulse e Auto Pulse è perfetta per mescolare gli alimenti senza omogeneizzare.

1 PREDISPORRE IL ROBOT



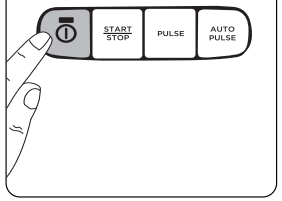
Accendere l'apparecchio.

2 PREMERE PER ATTIVARE LA FUNZIONE PULSE



Premere il pulsante 'PULSE' per iniziare a tagliare. La lama inizia a ruotare solo se si preme il pulsante PULSE.

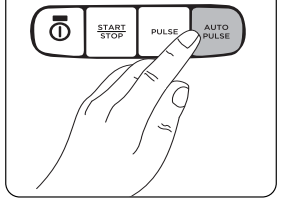
1 ACCENDERE L'APPARECCHIO



Per utilizzare la funzione Auto Pulse, predisporre il robot da cucina come per il taglio continuo.

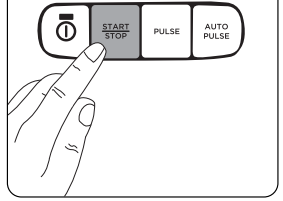
Accendere l'apparecchio.

2 FUNZIONE AUTO PULSE



Premere il pulsante 'AUTO PULSE' per iniziare a tagliare. La lama si azionerà automaticamente 10 volte. Per interrompere a metà ciclo, premere il pulsante 'START/STOP'.

3 ANNULLARE LA FUNZIONE



Per interrompere a metà ciclo, premere il pulsante 'START/STOP'.

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 16

SUGGERIMENTI SUI TAGLI

UTILIZZO DEL ROBOT

Non utilizzare per più di 45 secondi consecutivi. In caso contrario, lasciare raffreddare il robot.

UTILIZZO DEI CONTENITORI

Provare e iniziare sempre prima con i tagli che richiedono l'utilizzo del contenitore più piccolo in modo da rimuovere i contenitori usati anziché posizionare i contenitori puliti all'interno di quelli sporchi. Per inserire il contenitore piccolo, la scanalatura deve essere allineata alla protuberanza sul contenitore medio.

FUNZIONE AUTO PULSE

Utilizzare questa funzione per i cibi delicati o per ottenere un taglio più uniforme. La funzione Auto Pulse è perfetta per mescolare gli alimenti senza omogeneizzare. Consente di preparare ingredienti delicati per la frittura o il forno, preservandone l'integrità. Quando selezionata, la spia di alimentazione lampeggia. Premere nuovamente per interrompere (oppure premere il pulsante PULSE). Se si preme il pulsante START/STOP si passa al taglio continuo.

AFFETTARE

SUGGERIMENTO: utilizzare la funzione Auto Pulse per questo taglio.

Provare a tagliare pezzi di alimenti di dimensioni uguali. Se si rompono, tagliano o piegano cibi in pezzi uniformi prima di tagliarli, il risultato sarà più uniforme. Per risultati ottimali, non introdurre quantità eccessive nel contenitore.

TRITARE

Tagliare la carne in cubetti di circa 2 cm quadrati e utilizzare la lama per affettare.

VERDURE

Quando si tagliano verdure quali cipolle, pelarle e dividerle in quattro parti o tagliare le verdure più grandi in parti più piccole delle stesse dimensioni.

MISCELARE

SUGGERIMENTO: si consiglia l'utilizzo della funzione Auto Pulse quando si aggiungono ingredienti a un composto, ad esempio uva sultanina a un dolcetto.

Le quantità che è possibile tagliare all'interno dei contenitori variano in base alla densità della miscelazione.

AFFETTARE, SMINUZZARE E GRATTUGIARE

Tagliare tutti gli ingredienti in modo che passino attraverso il cilindro. Riempire il cilindro e mantenendo gli alimenti fermi e in posizione verticale con lo spingi-alimenti, premere in modo continuo verso il basso fino a quando tutti gli ingredienti sono tagliati o sminuzzati. Maggiore è la forza di pressione applicata verso il basso, maggiore è lo spessore degli ingredienti tagliati o sminuzzati. **Non esercitare eccessiva forza** per evitare di danneggiare il robot da cucina.

AGGIUNGERE INGREDIENTI

Se la ricetta prevede ingredienti secchi quali farina, aggiungerli direttamente nel contenitore prima di tagliare. Non è necessario setacciare gli ingredienti quando si utilizza il robot da cucina. Gli ingredienti liquidi possono essere aggiunti con il robot in funzione versandoli attraverso il cilindro nel coperchio del robot. **NOTA:**quando si amalgamano salse o ingredienti semi-liquidi, spegnere il robot e raccogliere verso il basso gli ingredienti sui lati del contenitore con la spatola fornita in dotazione.

UTILIZZO DEL CILINDRO

Per risultati ottimali durante la sminuzzatura, il cilindro deve essere sempre riempito in modo corretto in modo da consentire a ogni pezzo di alimento di supportare gli altri. Il risultato dell'affettatura e della sminuzzatura dipende dal modo in cui gli alimenti vengono inseriti nel cilindro. **NOTA: non spingere gli alimenti lungo il cilindro con le dita. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti.** Tra lo spingi-alimenti e la lama rimarrà sempre una piccola quantità di cibo non tagliata. Per ottenere tagli più lunghi, inserire gli alimenti in orizzontale.

MONTARE CHIARE D'UOVO

Per risultati ottimali, utilizzare il disco per emulsionare ed almeno due/tre chiare d'uovo.

TAGLI PIÙ CORTI

Per risultati ottimali di tritatura e sminuzzatura, inserire gli alimenti in verticale nel cilindro. Ricordare di conservare sempre in frigo gli alimenti più morbidi (formaggi quali mozzarella o formaggio svizzero) prima di tagliarli, mentre quelli più duri quali il parmigiano devono essere conservati a temperatura ambiente. **NOTA:** quando si grattugia il parmigiano, non esercitare eccessiva pressione sullo spingi-alimenti.

LIQUIDI

Per sfruttare tutta la capienza del contenitore grande durante la preparazione di zuppe, è consigliabile utilizzare la funzione Auto Pulse anziché il pulsante START/STOP. Per iniziare, aggiungere i pezzi tagliati e utilizzare la funzione Auto Pulse, quindi aggiungere gradualmente il liquido attraverso il cilindro. Se il composto fuoriesce o non si miscela, interrompere la funzione, rimuovere alcuni ingredienti e tagliare in pezzi più piccoli.

DISASSEMBLARE

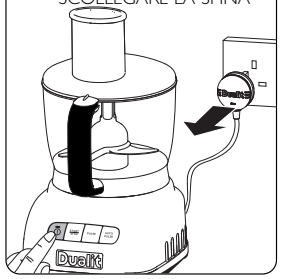
Al termine, spegnere e rimuovere gli accessori dal robot, pulire e asciugare tutte le parti. Riporre i contenitori, la lama media e il coperchio con lo spingi-alimenti posizionati sulla base del robot. Quando non in uso, non bloccare il coperchio del contenitore in quanto si potrebbe danneggiare il meccanismo di sicurezza integrato. **NOTA:** prima di rimuovere il coperchio, attendere sempre che la lama sia completamente ferma. **Attenzione: prestare la massima attenzione poiché le lame sono affilate. Afferrare la lama per affettare dalla sezione centrale in plastica.**

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 18

PULIZIA E MANUTENZIONE

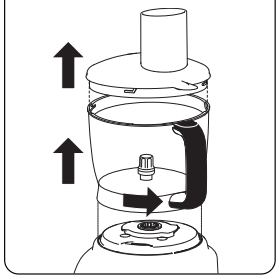
È IMPORTANTE PULIRE IL ROBOT E TUTTE LE PARTI DOPO OGNI UTILIZZO IN MODO DA PROLUNGARNE LA DURATA DI VITA.

1 SPEGNERE L'APPARECCHIO E SCOLLEGARE LA SPINA



SPEGNERE SEMPRE L'APPARECCHIO E RIMUVERE LA SPINA PRIMA DI PULIRE. NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI. FARE ATTENZIONE QUANDO SI LAVANO LE LAME.

2 RIMUOVERE GLI ACCESSORI



Rimuovere gli accessori e i contenitori dalla base prima di pulire l'apparecchio.

3 PULIRE CON UN PANNO

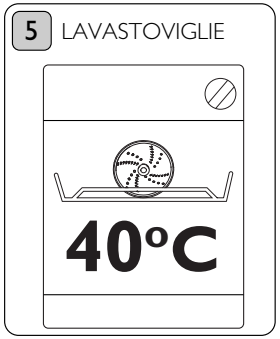
Pulire la base con un panno umido. Asciugare immediatamente.

Non immergere la base in acqua.

4 PULIRE IMMEDIATAMENTE

Lavare il contenitore, il coperchio, le lame e i dischi immediatamente dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone. Utilizzare uno spazzolino per pulire le parti nascoste.

5 LAVASTOVIGLIE



Tutti gli accessori e i contenitori, ad esclusione della base, possono essere lavati in lavastoviglie. Utilizzare un ciclo di lavaggio con temperature inferiori ai 40 °C. Rimuovere prima del ciclo di asciugatura.

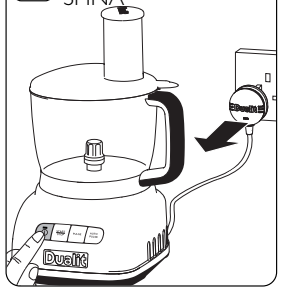
6 POSIZIONAMENTO

Posizionare gli elementi del robot solo sul cestello superiore della lavastoviglie e lontano dagli elementi caldi.

CONSERVAZIONE DEL ROBOT

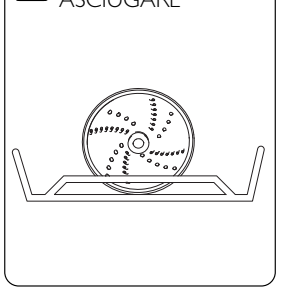
PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE NEL TOCCARE LE LAME E I DISCHI IN QUANTO SONO MOLTO AFFILATI. RIPORRE IL CONTENITORE ACCESSORI LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

1 SCOLLEGARE LA SPINA



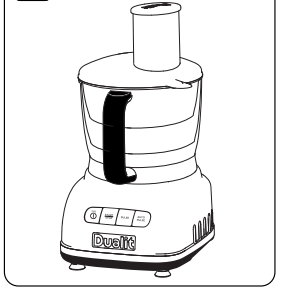
VERIFICARE CHE LA SPINA DEL ROBOT SIA STATA RIMOSSA QUANDO NON IN USO E CON IL COPERCHIO SBLOCCATO. PULIRE E ASCIUGARE CON CURA.

2 PULIRE E ASCIUGARE



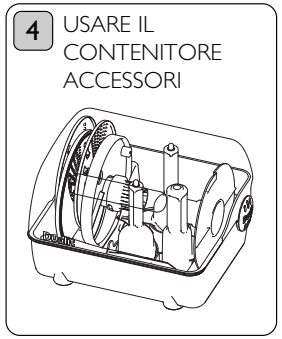
Rimuovere gli accessori dal robot, pulire e asciugare tutte le parti.

3 SBLOCCARE IL COPERCHIO



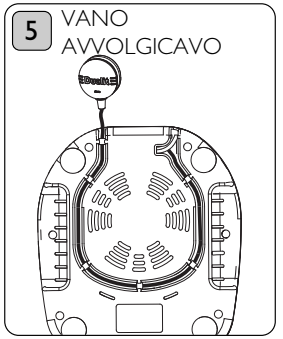
Riporre i contenitori e il coperchio con lo spingi-alimenti posizionati sulla base del robot. Quando non in uso, non bloccare il coperchio del contenitore in quanto si potrebbe danneggiare il meccanismo di sicurezza integrato.

4 USARE IL CONTENITORE ACCESSORI



Le lame per affettare, la lama per impastare, il perno, la spatola e tutti i dischi devono essere riposti nel contenitore accessori fornito in dotazione.

5 VANO AVVOLGICAVO



Il cavo di alimentazione in eccesso può essere riposto nel vano avvolgicavo sulla parte inferiore del robot.

6 RIPORRE IN UN LUOGO SICURO

Riporre tutti gli accessori con la stessa cura con cui si riporrebbero i coltelli affilati, lontano dalla portata dei bambini e dai bordi dei pensili.

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 20

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il robot non si accende.

- Controllare che il contenitore e il coperchio siano bloccati in posizione.
- Verificare che il contenitore piccolo sia correttamente posizionato sul contenitore medio. In caso contrario, il coperchio non si posiziona correttamente e il robot non si accende.
- Controllare che la spina sia correttamente inserita nella presa e che l'alimentazione sia accesa.
- Controllare il fusibile della spina. Assicurarsi che la tensione del nuovo fusibile sia uguale a quella dell'originale.

Il robot si spegne automaticamente durante l'uso.

- Il motore potrebbe essersi surriscaldato. Per prevenire danni, l'unità si disconnette automaticamente da qualsiasi fonte di alimentazione. In questo caso, posizionare l'interruttore su 'OFF', scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa un'ora. La funzione di sicurezza contro il surriscaldamento verrà quindi ripristinata e sarà possibile continuare a utilizzare il robot.
- Controllare che il coperchio o il contenitore grande non si siano allentati.

Il robot non trita in modo uniforme.

- Verificare che le lame o i dischi siano inseriti correttamente.
- Non esercitare eccessiva forza sul cibo quando lo si inserisce nel cilindro.

Le chiare d'uova non si montano.

- Il numero di uova non è sufficiente (si consigliano almeno due uova).
- Si sta utilizzando l'accessorio sbagliato: per le chiare d'uova è necessario utilizzare il disco per emulsionare e il contenitore grande.
- Il tempo di montatura non è sufficiente.
- Il contenitore deve essere completamente pulito e asciutto.

Il blocco di trasmissione si blocca o il motore ha difficoltà a mescolare l'impasto.

- L'impasto è troppo denso. Rimuoverne una parte e lavorare il composto in più fasi.
- Far girare il motore per massimo 15 secondi, con un minuto di pausa tra i cicli. In questo modo il robot ritorna alla temperatura ambiente prima del successivo utilizzo.
- Dopo cinque cicli, lasciare raffreddare il robot prima di utilizzarlo nuovamente.

Valori massimi di caricamento

Utilizzare la tabella seguente come riferimento per determinare la quantità massima di ingredienti da tagliare contemporaneamente in un contenitore grande.

Ingredienti	Contenitore grande
Focaccia	1,4 kg
Carne macinata	1,45 kg
Zuppa	2,25 l con funzione Auto Pulse
Pan di spagna	8 uova
Pasta brisée	1,4 kg
Alimenti affettati	1,8 kg
Chiare d'uovo	3 – 8

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 22

GARANZIA

La qualità e i materiali utilizzati nell'apparecchio sono eccellenti. Se tuttavia durante il periodo di validità della garanzia dovessero manifestarsi difetti di materiale o manodopera, le parti difettose saranno riparate o sostituite gratuitamente, a discrezione del cliente, subordinatamente ai termini e alle condizioni della Garanzia riportate di seguito.

La presente Garanzia copre le parti e la manodopera. Il trasporto non è incluso.

L'apparecchio è protetto dalla seguente garanzia:

- 12 anni di garanzia sul motore
- 3 anni di garanzia sulle parti.

La presente Garanzia conferisce benefici da ritenersi aggiuntivi e non limitativi ai diritti legittimi dell'acquirente. Non copre le spese di restituzione del prodotto al rivenditore presso il quale è stato acquistato e si applica solo ai prodotti venduti e utilizzati in Italia. Non copre la responsabilità in merito alla sostituzione di prese, cavi o fusibili e i difetti correlati a:

- Inadempienza nell'utilizzo o nella manutenzione del prodotto in conformità con le istruzioni fornite da Dualit.
- Collegamento del prodotto a una fonte di alimentazione non idonea.
- Danni accidentali, abuso o utilizzo inappropriato del prodotto.
- Modifiche del prodotto non apportate da Dualit o rappresentante autorizzato.
- Disassemblaggio o interferenza con il prodotto.
- Furto o tentativo di furto del prodotto.

Prima di restituire il prodotto in conformità con la presente Garanzia, si prega di verificare quanto segue:

- Essersi attenuti correttamente alle istruzioni del prodotto.
- La fonte di alimentazione elettrica funziona correttamente.
- Il difetto non è causato da un fusibile bruciato.

Per richiedere assistenza in garanzia, procedere come descritto di seguito:

- Inviare il prodotto a proprie spese al rivenditore presso il quale è stato acquistato o direttamente a Dualit.
- Verificare che il prodotto sia pulito e correttamente imballato (preferibilmente nella confezione originale).
- Includere il proprio nome, indirizzo e numero di telefono e data e luogo di acquisto, unitamente alla ricevuta di acquisto, ad esempio lo scontrino.
- Fornire informazioni dettagliate in merito alla natura del difetto.

La presente Garanzia non copre altri reclami di qualsivoglia natura, inclusi, a mero titolo informativo, responsabilità per danni incidentali, indiretti e consequenziali, né reclami per conversione o modifica o spese sostenute a fronte di riparazione eseguita da qualsiasi terza parte senza la preventiva autorizzazione rilasciata da Dualit. L'installazione di parti sostitutive sul prodotto non implica un'estensione del periodo di Garanzia.

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio di assistenza clienti Dualit al numero +44(0) 1293 652 500 (lunedì/venerdì, 9.00-17.00)

Oppure scrivere a Dualit all'indirizzo info@dualit.com o visitare il sito Web Dualit all'indirizzo www.dualit.com

IB-DFP2-A v7_IT:Layout 1 06/12/2010 10:22 Page 24

Dualit®

Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST
Telefono: +44 (0) 1293 652 500 Fax: +44 (0) 1293 652 555
E-mail: info@dualit.com Sito Web: www.dualit.com

GB1110